

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELIERI-TURIZËM”

KUZHINË DHE PASTIÇERI

Material mësimor për modulin
e praktikës profesionale të detyruar

KLASA
11





NIVELI I

KLASA 11

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELIERI-TURIZËM”

Moduli

KUZHINË DHE PASTIÇERI

Material mësimor për lëndët profesionale

M-13-1352-17
205 orë mësimore

TIRANË, 2019

Drejtimi mësimor: “Hotelieri-Turizëm”

Moduli: Kuzhinë dhe pastigëri

Material mësimor për lëndët profesionale

M-13-1352-17 | 205 orë mësimore

Përgatiti: **Mukades Memajdini, Marlen Kazani, Merita Koço, Alma Biti, Olsjon Bilani**

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:

www.atelierdeschefs.fr

www.meilleurduchef.com

www.artiigatimit.com

<http://www.jubeftemire.com>

<https://www.youtube.com>

<https://www.youtube.com>

www.giallozafferano.it

www.google.com (foto)

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 përgatit sallata të ndryshme	8
Përgatitja e sallatave me perime të freskëta	9
RM2 Nxënësi/ja përgatit sallatë me perime të ziera dhe të pjekura	14
Sallatë me brokoli, lulëlakër dhe indivia (sallatë) belge të ziera	15
2.1 Karota të ziera me avull	17
RM3 Nxënësi/ja përgatit salcë të nxehtë me perime	20
Përgatitja e salcave të nxehta me perime	21
3.1 Përgatitja e salcës së domates	23
3.2 Salca me specat	24
RM4 Nxënësi/ja përgatit salcën majonezë	26
Punët parapërgatitore për përgatitjen e salcës majonezë	27
4.1 Salca holandeze	29
RM5 Nxënësi/ja përgatit salca të ëmbla	30
Përgatitja e salcave të ëmbla	31
5.1 Salca me portokall	32
RM6 Nxënësi/ja përgatit brumëra me maja	34
Përgatja e brumërave me maja	35
6.1 Përgatitja e petullave	37
RM7 Nxënësi/ja përgatit brumëra për makarona dhe byrekë	38
Nxënësi/ja përgatit brumë për makarona dhe byrekë	39
7.1 Përgatitja e brumit të makaronave	40
7.1.1 Përgatitja e lazanjës në furrë	43
7.1.2 Mënyra e përgatitjes së beshamelit	43
7.1.3 Mënyra e përgatitjes së kimës	44
7.2 Përgatitja e byrekut	45
7.2.1 Byrek role	48

7.3 Përgatitja e pastiços	49
RM8 Nxënësi/ja përgatit brumë të zier	50
Përgatitja e brumit të zier	51
8.1 Përgatitja e tullumbave	53
8.2 Pasta choux me krem pasticerie dhe salcë çokollate të nxehtë	54
RM9 Nxënësi/ja përgatit brumë sufle dhe petë tigan	56
9.1 Përgatitja e brumit sufle dhe e asortimenteve me to	58
9.2 Mollë sufle	59
9.3 Brumi i petëve të tiganit	60
RM10 Nxënësi/ja gatuan asortimente me miell misri dhe rizoto të thjeshta	62
Përgatitja e asortimenteve me miell misri dhe rizoto	63
10.1 Përgatitja e rizotos me djathë parmigiano	63
10.1.1 Përgatitja e rizotos me perime	65
10.1.2 Përgatitja e pilafit	68
10.2 Përgatitja e polentës me miell misri	70
10.2.1 Përgatitja e kus-kus (Cous-Cous)	72
RM11 Nxënësi/ja gatuan asortimente të thjeshta me mish	76
Gatimi i asortimente të thjeshta me mish	77
11.1 Skuqja e mishit në tigan	83
11.1.1 Përgatitja e shnicelit	83
11.2 Përgatitja e mishit në skarë	84
11.2.1 Gatimi i mishit në mënyrën e kombinuar skuqje dhe zierje	86
11.3 Biftek furre me perime	88
11.4 Mish qengji i pjekur në furrë	89
11.4.1 Mish i zier me perime “Gulash”	90
11.4.2 Përgatitja e asortimenteve të thjeshta shqiptare me mish “Tavë Elbasani”	91
RM12 Nxënësi/ja copëton dhe gatuan mishin e shpendëve	92
Copëtimi dhe gatimi i mishit të shpendëve	93
12.1 Pjekja e pulës me perime në furrë	95
12.2 Pulë e mbushur	96

12.2.1 Pulë e zier (poche)	97
12.2.2 Kotoletë pule e skuqur	98
12.2.3 Pulë me kos në furrë	99
12.2.4 Pula me lëng	99
RM13 Nxënësi/ja gatuan prodhime me mish të grirë dhe të brëndëshme mishi	100
Përgatitja e prodhimeve me mish të grirë dhe të brëndëshme mishi	101
13.1 Përgatitja e qofteve	102
13.1.1 Përgatitja e asortimenteve me mish të grirë në skarë	103
13.1.2 Gatime me mish të grirë në furrë “Role me mish të grirë”	104
13.1.3 Përgatitja e asortimenteve shqiptare me mish të grirë, “Pasha qofte”	105
13.2 Mëlçi të tiganisura (të skuqura)	106
RM14 Nxënësi/ja përgatit asortimente të thjeshta me peshk	108
Vlerësimi i cilësisë së peshkut	109
14.1 Pastrimi i peshkut	111
14.1.1 Përgatitja e peshkut në furrë	112
14.2 Pastrimi dhe filetimi i peshkut gjuhëz	115
14.2.1 Përgatitja e gjuhëzës në tigan (meuniere)	117
14.3 Përgatitja e peshkut në skarë	118
RM15 Nxënësi/ja përgatit asortimente të thjeshta me prodhime deti	122
Vlerësimi i cilësisë së prodhimeve të detit	123
15.1 Pastrimi i sepjeve	124
15.2 Pastrimi i kallamarrëve	126
15.2.1 Pastrimi i oktapodit	128
15.2.2 Antipastë e ftohtë me oktapod	131
15.3 Pastrimi i karkalecave	133
15.3.1 Përgatitja e buljonit të peshkut me mbetjet e karkalecit	135
15.4 Pastrimi i gjinkallave të detit (canocchie)	137
15.5 Pastrimi i midhjeve të detit dhe frutave të detit me dy guaska	139
15.5.1 Pastrimi i midhjeve të mëdha	141
15.5.2 Pastrimi i midhjeve të zeza	142
15.6 Gatimi i makaronave me fruta deti	143
15.7 Peshk i skuqur (miks)	145
15.8 Peshk romb në furrë i shoqëruar me perime në avull	148
15.9 Kallamarë skare të mbushur me bukë të aromatizuar	152

RM16 Nxënësi/ja përgatit asortimente të thjeshta me perime	156
Gatimi i perimeve në furrë	157
16.1 Gatimi i perimeve në skarë	161
16.2 Gatimi i qofteve me perime të skuqura	164
RM17 Nxënësi/ja përgatit pandispanjë	168
Përgatitja e pandispanjës	169
17.1 Prerja e pandispanjës	172
17.2 Përgatitja e pandispanjës së kripur	173
RM18 Nxënësi/ja përgatit kremrat bazë në kuzhinë	176
Përgatitja e kremrave bazë në kuzhinë	177
18.1 Përgatitja e Kremit Karamel	177
18.2 Përgatitja e kremit Shantilly	180
18.3 Përgatitja e kremit të pasticerisë	182
18.3.1 Kremi i pasticerisë version italian	184
18.4 Përgatitja e kremit të gjalpës	185
18.4.1 Përgatitja e kremit të gjalpës me bazë marengë	187
18.5 Përgatitja e kremit anglez	189
18.6 Përgatitja e mousset me çokollatë	192
RM19 Nxënësi/ja përgatit ëmbëlsira të kuzhinës	194
Përgatitja e ëmbëlsirave me shërbet	195
19.1 Përgatitja e bakllavasë	195
19.2 Përgatitja e ëmbëlsirave me biskota dhe fruta (tart/krostat me fruta)	198
19.3 Përgatitja e kekut me limon	202
19.4 Përgatitja e reçelit të portokallit	204
19.5 Përgatitja e kompostos me qershi, pjeshkë dhe kajsi	206

REZULTATI MËSIMOR NR.1

NXËNËSI/JA PËRGATIT SALLATA TË NDRYSHME



Përgatitja e sallatave me perime të freskëta

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së sallatës me perime të freskëta, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.



Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- djathë i bardhë, ullinj, kastravec, sallatë jeshile, qepë e bardhë ose të kuqe domate,
- aroma, rigon, vaj ulliri etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- dërrasë pune, seti i thikave, kullesë, tas qelqi, pinceta për përzierje, qëruese perimesh etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Përgatitja e një sallate është shumë e thjeshtë po dhe në të njëjtën kohë delikate për vetë faktin se kombinimi i shijeve është faktori kryesor që i jep vlerë këtij produkti. Dikur sallatat e ndryshme u përgatisnin nga perimet e freskëta dhe ndonjë produkt shtesë si, djathi, vezët e ziera etj.

Sot mund të gjeni sallata me kombinime përbërësish si më poshtë:

Tabela më poshtë mund t'ju orientojë si të krijoni një sallatë me produkte të ndryshme.

Perime	Fruta	Bulmetra	Mishra	Peshk
sallata të ndryshme	mollë	djathë i bardhë (lope, dhie, deleje)	mish pule (i zier, i pjekur ose i skuqur)	ton
domate	ananas	djathë kaçkavall	mish shpendi	salmon
qepë	shegë	djathë i tymosur	proshuta krudo	karkaleca
finok	rrush	Djathë mozzarella dhe nën produktet e saj.	sallam i staxhionuar	kallamar
selino	limon	gjizë	mortadell	alici
karotë	portokall	djathë me aroma	mishra të konservuara	aciuge në kripë
rukola	luleshtrydhe	djathëra të buta		
etj.	etj.	etj.	etj.	etj.

perime + bulmetra + mish + aroma

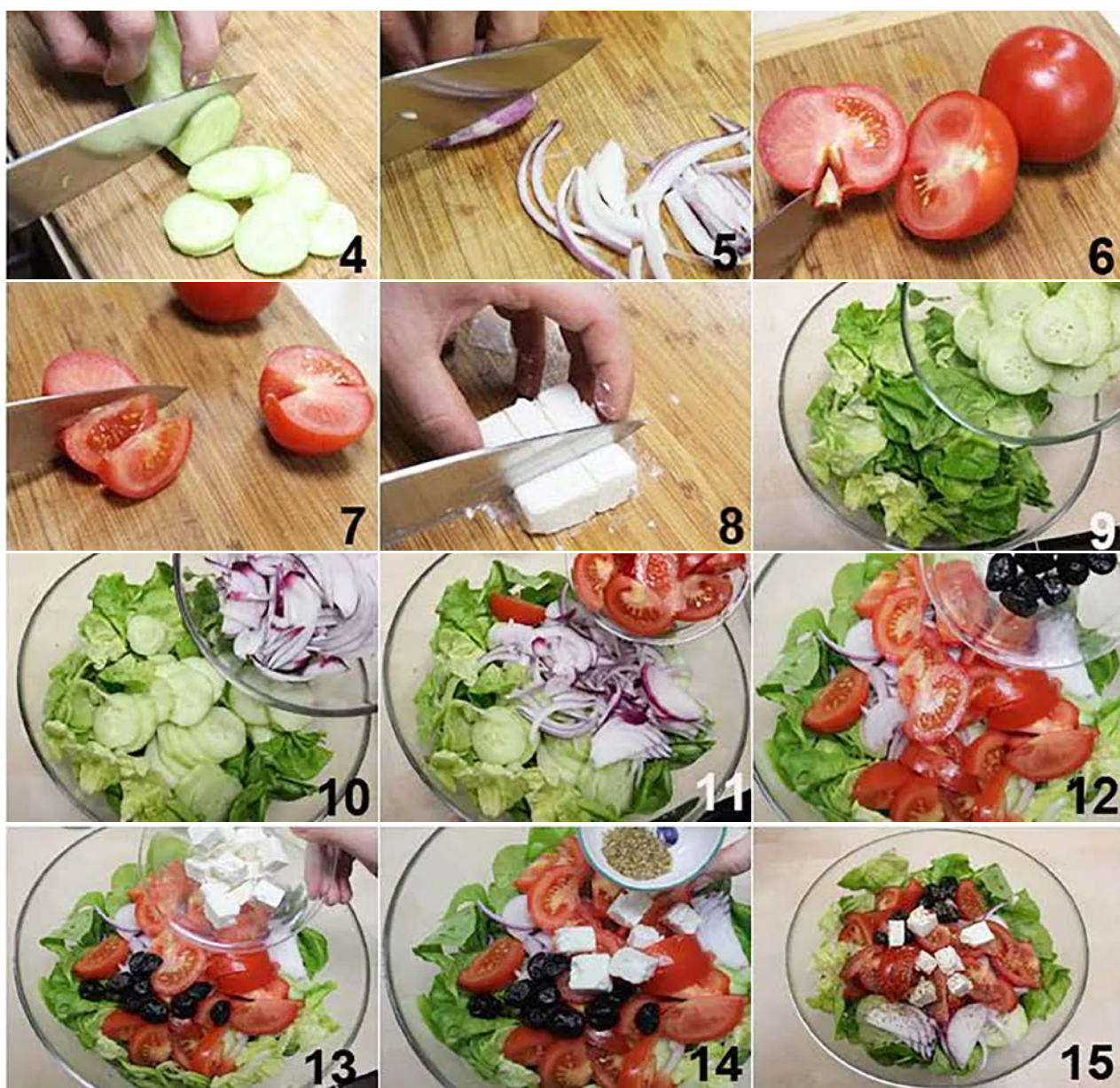
perime + fruta + peshk

Salca	produkte të ziera	Aroma	Vajra të aromatizuara	Produkte të tjera
majonezë	rrepë	majdanoz	vaj ulliri	lule (zbukuruese dhe të ngrënshme)
kos me erëza	brokoli	kopër	vaj ulliri me limon	fara të ndryshme
ketchup	lulelakër	mente	vaj ulliri me lëng frutash	vezë të ndryshme
mustard	patate	borzilok	vaj ulliri me uthull (molle, sheqe etj.)	produkte aziatike
salca të ngrohta	kungull		Vaj ulliri me hudhra	
kombinim salcash	bizele			
	misër			
etj.	etj.	etj.	etj.	etj.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e sallatës me perime të freskëta sipas procesit teknologjik:



Lani sallatën, thajeni mirë dhe prijeni si në foton në mënyrë të çrregullt (1-2). Merrni kastravecën dhe lajeni mirë, me anë të një qëruesi hiqini lëkurën (3).



Pasi ta keni pastruar kastravecin, prijeni atë në feta gjysmë centimetri (4). Merrni qepën dhe prijeni në formë zhulieni (mënyrë e të prerit) (5), pasi të lani domaten ndajeni atë në 2 pjesë dhe pastrojeni me një thikë chepi si në foto (6). Domaten e pastruar ndajeni në thela portokalli të barabarta (7), merrni djathin dhe prijeni në kubik (8). Në një enë gjerë filloni të shtoni perimet e prera (9). Veproni kështu me gjithë perimet që keni prerë si në foton (10,11,12). Në fund shtoni aromat dhe, në varësi të restorantit, mund ta marinoni ose jo sallatën.

Këshilla:

- Rekomandohet që marinimi i sallatës të bëhet nga vetë klienti, sipas dëshirës.
- Kur sallatat janë të krijuara nga vetë shefi dhe nevojitet marinimi paraprak që të ketë shijen e duhur atëherë mund të marinohet nga kuzhinieri
- Kur përgatisni një sallatë që njihet ndërkombëtarisht, si ajo “Cezar”, duhet që të zbatoni recetën origjinale. Nëse i ndryshoni qoftë edhe një përbërës të vetëm, ajo nuk është më sallatë Cezar dhe klienti mund ta refuzojë.

REZULTATI MËSIMOR NR.2

NXËNËSI/JA PËRGATIT SALLATË ME PERIME TË ZIERA DHE TË PJEKURA



Sallatë me brokoli, lulëlakër dhe indivia (sallatë) belge të ziera

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së sallatës me perime të ziera dhe në skarë sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar haptit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë për sallatën:

- lulëlakër, brokoli, indivia (sallatë Belge), stika pishe, rrush të thatë, akull,
- vaj ulliri, arrë moskat, piper, lëng limoni, mustard, kripë, majdanoz,
- lëndë shoqëruese ose për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh ose mikser elektrik, tenxhere, kullësë, dërrasë punë, seti i thikave etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

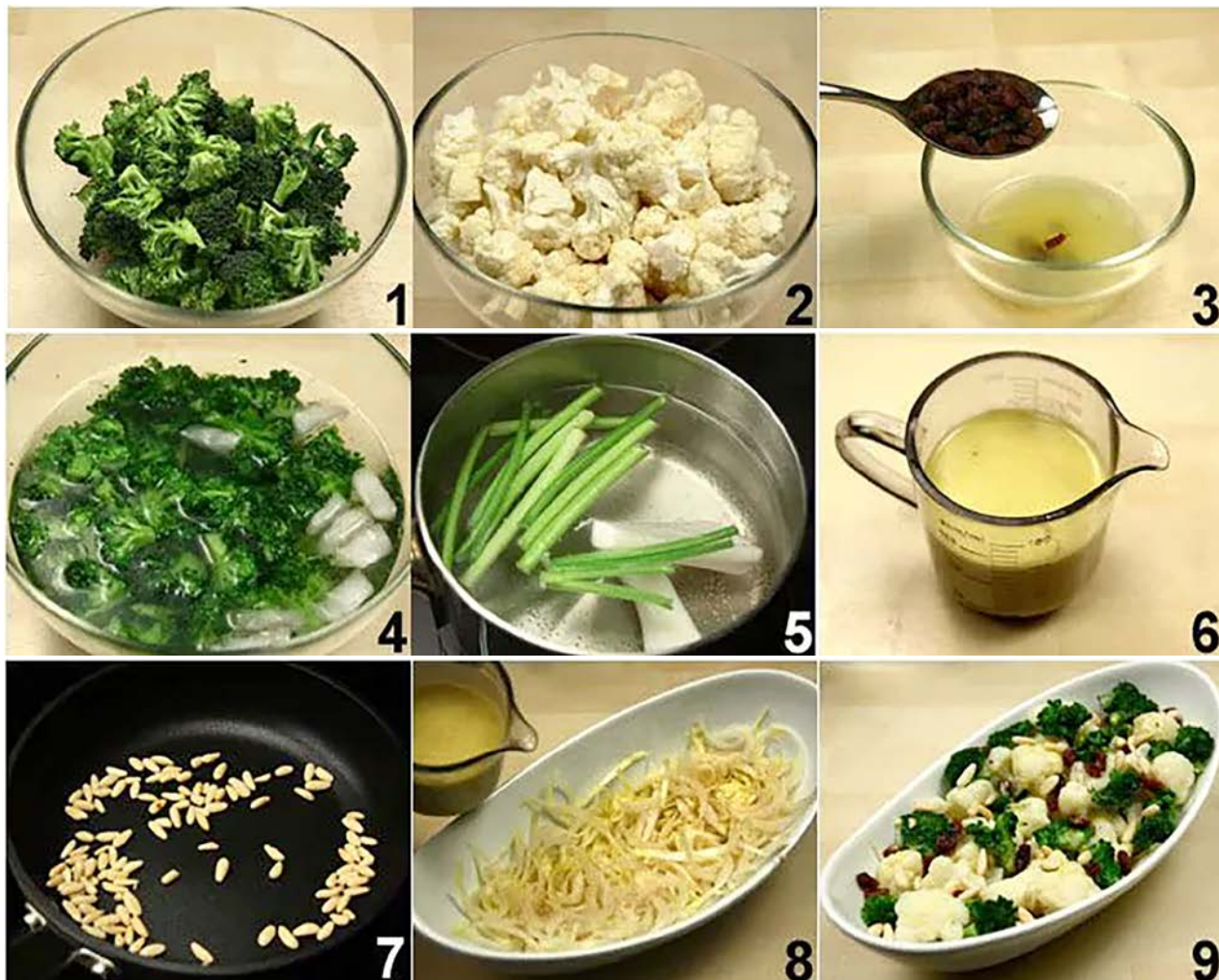
Sallata me brokoli, lulëlakër dhe sallatë belge është një pjatë me perime të ziera të shërbyera me një salcë të përgatitur me vaj, lëng limoni, krem lulëlakër, këmbët e majdanozit, mustardë dhe pak arrë moskat e grirë imët. Kjo sallatë është ideale për të shoqëruar një pjatë mishi në dimër. Por mund të shërbehet edhe si pjatë e vetme për persona që duan të hanë lehtë në drekë apo diçka të shpejtë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e sallatës me perime të ziera sipas procesit teknologjik:

Pastroni dhe prijeni brokolin (1) dhe lulelakërën (2) në copa të vogla në mënyrë që ato të mund të hahen me një kafshim, ruani kërcellin e lulelakrës. Ziejini copat e brokolit dhe lulelakër në ujë të valuar me pak kripë në tenxhere të ndara (ata kanë kohë të ndryshme të zierjes) derisa të jenë të buta dhe pak kërce jo të ziera plotësisht. Ndërkohë në një enë hidhni një lugë gjelle me rrush të thatë dhe lëng limoni (3).

Pasi të jenë zier brokolit vendosini në një enë me ujë dhe akull (4) në mënyrë që t'i pritët zierja (teknika me blansherim) duke ruajtur zierjen që duam dhe ngjyrën e produktit të ndritshme. Kur të janë ftohur hiqini ato nga ena dukë i kulluar. Prisni përgjysmë kërcellin e lulelakrës dhe bashkë me këmbët e majdanozit dhe lërinin të ziejnë (5). Pasi të jenë zier mirë kullojini dhe vendosini në një mikser duke shtuar dhe pak nga uji i tyre dhe trazojini derisa të merret një krem i trashë dhe i butë. Në një gotë blenderi (ose mikser) shtoni vajin, lëng limoni, kremin e përfituar të lulelakrës dhe majdanozit, mustardë dhe arrë moskat i grirë dhe përzierje mirë (6). Në fund rregullojeni me pak kripë dhe piper.

Në një tigan inaderent (që nuk ngjit) piqni stikat derisa të marrin një ngjyrë të artë (7). Prisni sallatën belge në formë zhulieni të imët, vendosni ato në fund të pjatës dhe marinojini me salcën e përgatitur më përpara (8). Shto lulelakër dhe brokoli mbi sallatën belge dhe përhapini, shtoni salcën e përgatitur mbi perimet. Në fund, hidhni në mënyrë të çrregullt stikat e pishës dhe rrush të thatë (9).



2.1 Karota të ziera me avull

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë për sallatën me karota:

- karota Baby (janë karota të vogla),
- aroma, kripë, piper, vaj ulliri, gjethe dafine, karafil, dëllinja, kanellë pluhur dhe shkop, arrë moskat etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, tenxhere për zierje me avull, pinceta, kullesë, dërrasë punë, seti i thikave etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Kujdes! Karota është një perime e shijshme që përdoret në shumë përgatitje, madje edhe në ato të ëmbla. Është e shkëlqyer për të shoqëruar pjata të dyta me mish të shijshëm ose peshk.

Karotat e ziera dhe të aromatizuara janë në fakt shoqërues i lehtë dhe i pasur me aroma. Fillon me zgjedhjen e përbërësit kryesor, domethënë karotat “Baby” (të vogla) të shijshme dhe të freskëta, më mirë nëse janë nga bujqësia organike në mënyrë që ata të kenë një shije të fortë dhe të vërtetë. Karotat ziejnë në avull të aromatizuar me gjethe dafine, piper, kanellë dhe karafil.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e sallatës me perime të ziera në avull sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur karota të aromatizuara, lajini me kujdes karotat “baby” në një enë me ujë të rrjedhshëm (1).

Pastaj vendosini në një dërrasë pune dhe pastrojini me një thikë të vogël duke eliminuar këmbëzën jeshile (2). Merrni tenxheren me avull dhe mbusheni me ujë $\frac{1}{2}$ (nëse nuk keni tenxhere të tillë mund të përdorni një tenxhere të madhe dhe një kulesë inoksi), ngrohni ujin dhe shtoni aromat si, gjethet e dafinës (3).



Pastaj shtoni piperin kokërr (4), dëllinja (5), karafilin (6).



Në fundi, shtoni shkopin e kanellës (7). Kur uji të fillojë të ziejë vendosni shportën me vrime. Kur shporta të jetë e nxehtë hidhni karota në të (8). Mbulojini me një kapak dhe gatuajini për rreth 20 minuta (9).

Kur karotat e të jenë zier mirë (10), vendosini ato në një pjatë. Shtoni kripë dhe piper (11). Në fundi shtoni një fije vaj ulliri (12).



Këshillë: Për marinimin e sallatave me salca të ndryshme ka formë dhe mënyra të ndryshme përgatitjesh, mos nguroni të pyesni instrukturin/en tuaj apo dhe të kërkonti burime nga interneti.

REZULTATI MËSIMOR NR.3

NXËNËSI/JA PËRGATIT SALCË TË NXEHTË ME PERIME



Përgatitja e salcave të nxehta me perime

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes dhe gatimit të salcave të nxehta me perime, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Është e thjeshtë të krijosh një salcë plot ngjyra dhe freski duke u nisur nga perimet dhe bimët aromatike të kthyer në pure. Sipas rastit, perimet do të përdoren të gjalla ose të gatuar, të trajtuara në blender, në robotin e kuzhinës, ose në filtër. Shtimi i pak kremi qumështi ose gjalpi i jep salcës një pamje më të lëmuar dhe shije të sofistikuar. Gama e salcave që do të trajtojmë më poshtë mund të shoqërojnë makaronat, peshkun, mishin e kuq dhe shpendët.

Referuar hait të tretë, realizoni:

- *Përzgjedhjen e lëndës së parë.*
- *Përzgjedhjen e mjeteve të punës.*

Para se të filloni recetën e dëshiruar, përgatisni gjithashtu mjete të punës. Në kuzhinë është rregull që çdo gjë të jetë në vendin e saj për të mos humbur kohë nëse ju duhet një mjet pune i përshtatshëm dhe i mirëmbajtur. Për këtë duhet një listë tjetër me aksesoret e nevojshëm për të lehtësuar punën në kuzhinë.

- thikë për çdo prerje, me ngjyra të ndryshme, për t'i dalluar nga mbeturinat pasi qërojnë perimet;
- thikë të vogla për prerjen e perimeve dhe frutave;
- thikë e madhe e mprehtë për grirjen e erëzave ose specave;
- qërues patatesh që përdoret praktikisht edhe për patëllxhanët, karotat etj.;
- gotë e milimetruar;
- sitë dhe kullësë për kullimin e salcës;
- mikser, peshore elektrike, robot kuzhine etj.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

Prisni perimet në përmasat e duhura për salcë të nxehtë.

Perimet janë baza e salcave. Është e rëndësishme përzgjedhja e perimeve të freskëta të stinës dhe kombinimi me asortimentet e gatuar si mishi, peshku etj. Proceset e para të punës janë larja dhe pastrimi i perimeve. Më pas bëhet prerja e tyre. P.sh. Speci pritët në shirita taljatelë etj. Perimet nuk pastrohen dhe nuk qërohen në vendin ku priten. Për këto procese duhet të përgatisni pllakat prerëse të përshtatshme për perimet dhe thikë të mprehtë. Nxënësi/ja duhet të vëzhgohet gjatë procesit të prerjes së perimeve, për të evituar prerjet me thikë.

Përgatitja e salcës

Për të krijuar receta të reja salcash me perime, listoni produktet që keni në vendin tuaj të punës, në rafte ose në frigorifer, zgjidhni disa prej tyre dhe përgatitni recetën sipas llojit të pjatës shoqëruese dhe specifikës së shërbimit. Gjeni frymëzim në libra kuzhine, revista, emisione kulinare, por edhe jashtë mureve të kuzhinës, duke shfrytëzuar informacionet nga një udhëtim ose vizitë nëpër qytete të ndryshe, duke përfituar nga menutë e restoranteve ku keni pasur rastin të uleni të shijoni gatime nga të cilat mund të nxirrni mësim të vlefshme për kuzhinën tuaj.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- gjalpë i butë,
- vaj ulliri,
- qepë të prera hollë,
- gjethe e vogël dafine,
- thelpinj hurdhë e grirë,
- domate e koncentruar,
- sheqer,
- ujë,
- lëng domateje,
- domate të freskëta të pjekura, pa lëkurë dhe të copëtuara në burete,
- kripë, piper.

3.1 Përgatitja e salcës së domates

Vendosni në një tenxhere gjalpin, vajin, qepën, dafinën dhe hudhrën. Lëreni të avullojë pa kapak për 5-6 minuta në zjarr të ngadaltë për te zbutur qepët.

Shtoni domaten, domaten konservë dhe sheqerin. Lërinë të ziejnë pa kapak për 5 minuta me zjarr të ngadaltë. Shtoni ujin dhe lëngun e domates. Lëreni të ziejë në zjarr të ngadaltë për 30 minuta pa kapak, hidhni kripë dhe piper.

Me kurrizin e një garuzhdeje shtypini përbërësit në një sitë teli të dendur.

Ringroheni para se ta shërbeni.



Kujdes!

- Salca e domates realizohet e plotë nëse e zieni në zjarr të ngadaltë.
- Mos e kaloni salcën në chinois.
- Mos e largoni thimarin dhe dafinën deri në momentin e shërbimit.
- Shtoni, pak para se ta shërbeni, 1 lugë supe vasiliko ose rigon të prerë hollë.
- Shtoni në domate piper të kuq djegës për ta lidhur salcën.

3.2 Salca me spec

Kjo lloj salce përshtatet me peshkun, perimet dhe makaronat.

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- spec të kuq,
- vaj ulliri,
- hudhra,
- gjalpë i butë,
- kripë, piper,
- ujë ose buljon perimesh,
- thimari (trumza),
- krem i freskët i trashë.



Përgatitja e salcës-etapat e punës janë njësoj si në salcën me domate.

1. Në një tenxhere trazoni specin dhe gjalpin duke avulluar ujin e tepërt, derisa të zbutet speci lehtësisht.
2. Shtoni lëngun dhe trumzën, lërinë të ziejnë në zjarr të ngadaltë për 15-20 minuta pa kapak. Hiqni thimarin.
3. Reduktoni përzierjen në pure me anë të blenderit. Shtypeni dhe kullojeni purenë në një chinois mbi një tenxhere.
4. Vendoseni përsëri në zjarr duke shtuar kremin dhe gjalpin e mbetur duke rrahur. Hidhini kripë sipas dëshirës.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

Prezantimin dhe vlerësimin shqisor të salcës së nxehtë me perime. Pastrimin, sistemimin, dezinfektimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës.

Vlerësimi shqisor bëhet nëpërmjet tre veprimeve:

1. Nëpërmjet të parit, ngjyra e salcës është e afërt me ngjyrën e perimeve që keni zgjedhur. Produktet shtesë duhet të shtojnë aromë, shije dhe jo të dëmtojnë ngjyrën. Gjithashtu me anë të një luge kuptoni shkallën e kremëzimit. Një salcë e hollë mund të kremëzohet duke shtuar pak gjalpë ose miell. Një salcë e trashë mund të hollohet me pak ujë të nxehtë ose buljon perimesh.
2. Nëpërmjet të nuhaturit vlerësohet aromat e salcës. Aroma kryesore duhet të jetë perimja bazë. Aromat shtesë si erëzat, piperi etj. rregullojnë aromat e forta ose shtojnë aroma për kombinimet me asortimente shoqëruese.
3. Nëpërmjet të shijuarit, në të njëjtën mënyrë, më një lugë duhet të provoni salcën për të kontrolluar shijen. Salca më e arrirë i ka të shtjelluara shijet e të gjithë përbërësve.

Nxënësi/ja pasi mbaron shërbimin e salcave, duhet të pastrojë vendin e punës, mjetet e punës me ujë të ngrohtë dhe solucion larës për enët. Enët shpërlahen me ujë të rrjedhshëm të ftohtë ose të vakët dhe lihen të kullojnë pak dhe fshihen për t'i sistemuar në vendet e tyre, në mënyrë që shokët e tyre ta gjejnë kuzhinën të pastër dhe të sistemuar.

REZULTATI MËSIMOR NR.4

NXËNËSI/JA PËRGATIT SALCËN MAJONEZË



Punët parapërgatitore për përgatitjen e salcës majonezë

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes të majonezës, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- të verdha veze,
- vaj misri ose i përzier,
- lëng limoni ose uthull nga vera e bardhë,
- kripë,
- piper.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas qelqi,
- rrahës vezësh,
- kanë për vajin,
- shtrydhëse limoni,
- pecetë pambuku.

Hapat e punës për përgatitjen e salcës majonezë

1. Vendosni të verdhat e vezës, mustardën dhe uthullën në një tas prej qelqi me një majë lugë kripë dhe piper të bardhë sipas preferencave.



2. Vendoseni tasin mbi një pecetë të lagur për ta mbajtur të palëvizshëm tasin. Shtoni vajin pikë-pikë pastaj si fije peri duke e trazuar vazhdimisht me rrahës.
3. Vazhdoni me shtimin e vajit në formën e fijos së perit në mënyrë që përzierja të fillojë të mpikset pa ndaluar së rrahuri për të ruajtur kremin të stabilizuar.
4. Sapo të mbaroni me hedhjen e vajit dhe majoneza është trashur, shtoni lëngun e limonit dhe kontrolloni kripën.
5. Rezultati është një salcë majonezë me ngjyrë dhe konsistencë si në foto.



Prezantimi dhe vlerësimi shqisor i salcës majonezë

Mund të ndodhë që majoneza të mos arrihet që në fillim. Kjo ndodh kur vaji ndahet nga e verdha e vezës dhe formon flokëza. Ky fenomen mund të ketë shumë arsye. Disa prej problemeve mund të jenë:

1. vaji ose të verdhat e vezëve ishin shumë të ftohta;
2. keni hedhur shumë vaj në fillim të përgatitjes;
3. keni hedhur më shumë vaj sesa duhet.

Por është e lehtë që të korrigjohen këto gabime:

- vendosni në një tas një të verdhë veze ose një lugë kafe mustarde dhe shtoni atje majonezën pikë-pikë duke e rrahur;
- vazhdoni deri në fund duke shtuar majonezë e duke rrahur, derisa të keni një salcë të mpiksuar.



4.1 Salca holandeze

Salca holandeze mund të quhet më e mira sepse ajo është e lehtë, kremoze dhe delikate. Një salcë holandeze e arrirë na prezantohet me një ngjyrë të bukur të verdhë, në një formë kremoze si ajo e majonezës. Ajo shoqëron në mënyrë perfekte peshkun e zier dhe perimet si dhe vezët. Nëse do të realizohet me gjalpë të shkrirë, mirë është të përdoret gjalpi i qartësuar, që i jep salcës një shije më të pasur dhe shkëlqim. Për korrigjimin e një salce holandeze të paarrirë, përdoret një e verdhë veze.

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- 1 lugë supe ujë,
- 1 lugë supe uthull nga verë e bardhë,
- 1 lugë kafe piper i grirë lehtë,
- të verdha vezësh,
- gjalpë i qartësuar,
- lëngu i gjysmë limoni,
- piper djegës cayenne,
- kripë.

1. Vendosni për të zier ujin, uthullën, dhe piperin në një tenxhere me fund të trashë. E lëmë të ziejë për një minutë në mënyrë që përzierja të reduktohet në 2 lugë e gjysmë supe.
2. Lëreni të ftohet jashtë zjarrit dhe pastaj filtroni lëngun mbi një enë rezistente ndaj nxehtësisë. Shtoni të verdhat e vezëve duke i rrahur me rrahës dore.
3. Vendoseni enën mbi një tenxhere që hedh valë me fundin e enës mbi sipërfaqen e ujit. Rriheni përzierjen 5 ose 6 minuta derisa të trashet dhe të bëhet kremoz.
4. Vendoseni tasin mbi një rrobë të lagur për të mos lëvizur. Shtoni dalëngadalë gjalpin e qartësuar si një fije peri duke e rrahur vazhdimisht derisa salca të bëhet e trashë dhe të shkëlqejë.
5. Shtoni limonin, kripën, piperin e bardhë dhe piperin e kuq. Shërbejeni menjëherë të ngrohtë. Për ta ruajtur salcën e ngrohtë, përdorni banjëmarinë në 60 gradë ose ruajeni në një termos.
6. Salca holandeze është një salcë kremoze dhe e bukur për prezantim.



REZULTATI MËSIMOR NR.5

NXËNËSI/JA PËRGATIT SALCA TË ËMBLA



Përgatitja e salcave të ëmbla

Në këtë RM do të trajtohet procedurat e përgatitjes së salcave të ëmbla sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”. Për informacione të mëtejshme në lidhje me recetat, aspekte të dekorimit dhe prezantimit, konsultohuni me instruktorin/en ose përmes kërkimit në internet.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Salcat e ëmbla sipas traditës shekullore britanike i sjellin pjatës një kontrast për sa i përket shijes dhe formës. Të shërbyera të ngrohta ose të ftohta, ato shoqërojnë mishrat dhe shpendët e pjekur si p.sh. salcë molle me derr ose me rosë. Një salcë duhet të kompletojë, të nxjerrë në pah dhe theksojë shijen e një pjate që shoqërojnë. Ajo nuk duhet asnjëherë ta dominojë dhe as të mos ndihet. Në një mënyrë të përgjithshme salca duhet t'i ofrojë pjatës një aromë të veçantë, një formë të këndshme dhe një pamje të shkëlqyer.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- fruta,
- gjalpë,
- lëng limoni,
- uthull nga vera e bardhë,
- verë e bardhë,
- kripë,
- piper,
- sheqer,
- xhinxher pluhur,
- kanellë.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas qelqi,
- rrahës vezësh,
- kanë për vajin,
- tenxhere,
- sitë e hollë metalike.

Referuar hapat të katërt, realizoni:

1. Lani lëndët e para dhe ndihmëse.
2. Qëroni dhe hiqni farat e frutave.
3. Copëtoni frutat në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël.
4. Hidhni në enën e frutave, shoni sheqerin dhe erëzat në sasi të duhura.
5. Përzieni përbërësit.

Hapat e përgatitjes do t'i shihni më mirë në salcat që do të përgatisni më poshtë. Salcat e ëmbla janë një risi në kuzhinën shqiptare, prandaj shumëllojshmëria e frutave të stinës, siguron dhe shumëllojshmërinë e salcave të ëmbla. Sekret i shijes së tyre varet nga mënyra e shoqërimit me asortimente mishi, peshku, shpendi, fruta deti etj. Mund të përmendet salca më fruta të vjeshtës, salca e mollës e përdorur në zonën e Korçës për të shoqëruar derrin e pjekur, salca me nenexhik dhe kulumbri ideale për një rulo derri ose pate.

5.1 Salca me portokall

Salca më e rafinuar ndër salcat glikoksino është shumë e vlerësuar në Krishtlindje me mishrat e ftohtë, zhambon i plotë, rose ose pate. Ajo ruhet 2 ose 3 ditë në frigorifer. Portokalli sanguin i kuq i jep një aspekt më të mirë.

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- portokall i vogël,
- limon,
- qepë e prerë hollë,
- kulumbri ze,
- lugë mustardë,
- verë Porto e ëmbël,
- xhinxher pluhur.

Përgatitja e salcës me portokall

1. Qëroni lëkurën e agrumeve me një thikë të zakonshme kuzhine ose një qërues patatesh, priji në formën zhulien. Ziejini 2 minuta me qepën në një tenxhere të vogël me ujë të valuar. Kullojeni dhe ruajeni.
2. Përzieni në tenxhere zelenë, mustardën, verën Porto të kuqe dhe xhinxherin. Trazojini në zjarr të paktë, në mënyrë që zelet të shkrijë pa kaluar temperaturën e zierjes.
3. Shtoni lëngun e agrumeve, lëkurët e grira dhe qepën, hidhni kripën dhe shërbejeni në temperaturë ambiente.
4. Kullojeni dhe filtrojeni.
5. Bëni kremëzimin e salcave të ëmbla duke shtuar dhe pak gjalpë.



Referuar hapit të katërt, realizoni:

Salcat e ëmbla përgatiten me fruta. Gjatë përgatitjes duhet të keni parasysh rregullat e higjienës. Pastrimi dhe larja e frutave me ujë të rrjedhshëm. Disa fruta mund t'i vendosni edhe në ujë me uthull (përveç rrushit), për të larguar mikrobet, krimbat ose parazitët e mundshëm.

Më e mira do të ishte përzgjedhja e frutave të stinës, gjë që stimulon dhe ndihmon organizmin e njeriut të përpunojë sa më shumë vitamina dhe aq më pak hormone. Prerja e frutave realizohet jo në të njëjtin vend që dhe pastrohen ose qërohen.

Për të eliminuar rreziqet e ndotjes të kryqëzuar, përdorni pllaka prerëse dhe thika me ngjyrë jeshile p.sh. ashtu siç dhe e përcakton standardi HACCP. Përndryshe, lajini mirë me ujë të rrjedhshëm dhe me solucion pa aroma dalluese, për të mos ngatërruar aromat me frutat dhe lëngjet e frutave. Për sigurinë e klientit, shërbeni asortimentin me salcën përkatëse menjëherë pas përgatitjes.

REZULTATI MËSIMOR NR.6

NXËNËSI/JA PËRGATIT BRUMËRA ME MAJA



Përgatja e brumërave me maja

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së brumit me maja dhe asortimenteve, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Brumi me maja gjen përdorim të gjerë në kuzhinë. Baza për përgatitjen e tij është majaja. Majat janë mikroorganizma që ndikojnë në transformimin e karbohidrateve në alkool dhe dyoksid karboni i cili mundëson edhe fryrjen në brumë.

Këshilla:

- Që shtesa e majasë në brumë të japë përfundime të mira, duhet të keni parasysh përbërjen kimike, cilësinë e miellit, sasinë e majasë (raportin miell maja), temperaturën, pH-in e mjedisit, sasinë e lagështirës etj.
- Për përgatitjen e brumit me maja, brumi duhet të ketë përmbajtje të lartë gluteni.
- Temperatura për zhvillimin e procesit të fermentimit është 30-36°C.
- Gjatë procesit të fermentimit mjedisi të jetë pak acid, me pH 4, 5 ose 6.
- Zënia e brumit me maja bëhet në dy mënyra: me brumë me maja të ardhur më parë, ose me maja të thjeshtë.

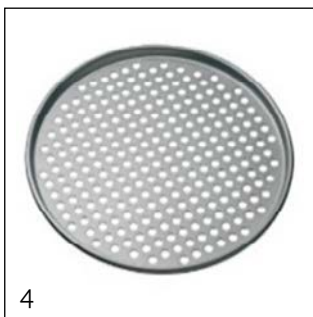
Asortimentet e brumit me maja janë të shumëllojshme që nga picat deri te produktet për antipasta dhe ëmbëlsira.

Përgatitja e brumit me maja dhe asortimente me pjekje.

Referuar hapat të tretë, realizoni:

Përgatitjen e picës duke përzgjedhur e mjeteve e punës:

- enë qelqi për përgatitjen e brumit (1),
- rrul për hapjen e petëve (2),
- spatul brumi (3),
- tavë pice (4).



Përzgjedhjen e lëndës së parë:

1. miell,
2. ujë,
3. sheqer,
4. kripë.



Referuar hapit të katërt, realizoni:

- Në fillim përgatitsni majanë.
- Në një tas shtoni majanë, sheqerin dhe gjysmën e ujit të vakët, treteni mirë.
- Lëreni të pushojë për 10-15 minuta; në sipërfaqe do të formohet një shkumë e lehtë. Përziejini sërish majanë para se ta përdorni për brumin bazë.
- Siteni miellin në tavolinën e punës (1), hapni një gropë në mes (2) shtoni majanë e përgatitur më parë (3).
- Përpunoni brumin me dorë për të forcuar lidhjet e glutenit (4).



- Mbikëqyrni procesin e fermentimit të brumit me maja (5).
- Në fund të procesit të fermentimit brumi duhet të jetë dyfishuar në masë (për këtë arsye përdoret një enë mbajtëse me kapacitet të lartë) dhe të ketë një aromë thartësire të lehtë që i ndikon praninë e dy substancave të krijuara nga majaja bëjmë kontrollin e brumit.
- Hapni petët me dorë me trashësi afërsisht 1cm, jepni formën e dëshiruar (6), mbushni picën sipas asortimentit (7).



- Ndizni furrën në parametrat e duhur.
- Vendosni picën për të pjekur.
- Piqeni picën në temperaturën 300°C për 5 minuta në furra profesionale me dru ose gaz.
- Hiqni picën nga furra.
- Priteni picën dhe paraqiteni (8).

6.1 Përgatitja e petullave

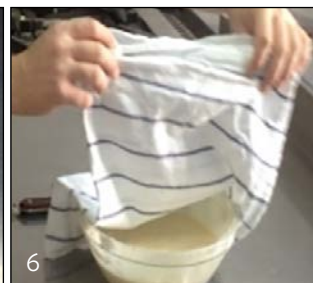
Përgatitja e përbërësve me brumë maja me skuqje, realizohet si më poshtë:

Përzgjedhjen e lëndës së parë (1):

vezë, miell,
maja, kripë,
qumësht, vaj për skuqje.
sheqer,



- Në ene hidhni maja, qumësht, vezë, kripë, sheqer, përzihen së bashku, lihen të vijnë për pak minuta (2).
- Në një enë shtoni miellin e situr më parë, hapni një gropë në mes (3), më pas shtoni majanë me përbërësit e tjerë të tretur në qumësht (4), përpunoni brumin (5).
- Lëreni të fermentohet në ambient të ngrohtë, të mbuluar me pecetë, të lagur për 10-15 minuta (6).



- Skuqeni asortimentin.



- Vendosni tenxheren me vaj në zjarr (7), hidhni brumin me lugë, skuqet nga të dyja anët(8), hiqet nga skuqja dhe kullohet në letër kuzhine.
- Shërbehen të ngrohta me mjaltë, reçel, dhe me djathëra të ndryshëm (8,9).

Kujdes! Përdorimi i tepërt i majasë krijon shumë dyoksid karboni, gjë që pengon veprimtarinë e mëtjejshe të mikrogjallesave.

Në qoftë se gjatë procesit të fermentimit mbahet temperaturë më e ulët se 27°C formohen enzima të tjera, të cilat i japin shije dhe erë jo të këndshme (mund të hidhërohet).

REZULTATI MËSIMOR NR.7

NXËNËSI/JA PËRGATIT BRUMËRA PËR MAKARONA DHE BYREKË



Nxënësi/ja përgatit brumë për makarona dhe byrekë

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së brumit të makaronave/byrekut dhe asortimente me to, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Për informacione të mëtejshme në lidhje me recetat, aspekte të dekorimit dhe prezantimit, konsultohuni me instruktorin/en ose përmes kërkimit në internet.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.
5. Makaronat e freskëta bëhen me dorë dhe me makineri.
6. Për përgatitjen e brumit përdoret miell nga gruri i butë Tip “00”, semola nga gruri i fortë dhe vezë.
7. Me këtë brumë përgatiten (lazanja, tagliolini, fettucine, paparelle, taljatele, tortelini, ravioli) etj.

7.1 Përgatitja e brumit të makaronave

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

1. miell,
2. semola,
3. vezë,
4. kripë.



- Peshimi i përbërësve sipas recetës (2).
- Sitni miellin mbi tavolinën e punës, (sitja shërben për të pasuruar me oksigjen, dhe për të hequr të gjithë papastërtitë që ka mielli), realizohet me sita të posaçme për të (3).
- Shpërndajeni miellin e situr në tavolinë me plakë mermeri, formoni një gropë në mes (4).
- Duhet pasur parasysh që nga sasia e miellit të ruhet pak për spërkatjen e petëve.
- Shtoni në të vezët, kripën, sipas asortimentit (5).



- Me duar përzieni përbërësit, duke marrë pak nga anët e brendshme të gropës, kështu veproni derisa të përfundojë i gjithë mielli, dhe të bëhet një masë e njëjtë (6).
- Punojeni brumin mirë me duar 10 minuta, ndajeni në topa (kulaçe) të vogla.
- Lëreni të mbuluar me pecetë të lagur për 15-20 minuta, këtë e bëni që të mos të zërë kore në sipërfaqe, koha e qëndrimit i jep atij elasticitet, hapet më lehtë (7,8).
- Pasi brumi ka pushuar, është bërë më elastik dhe më i butë.



- Vendosni brumin mbi tavolinën e punës të spërkatur me miell(9).
- Hapeni petën me dorë duke përdorur rulin (10), sipas asortimentit.
- Për të hapur brumin në këto përmasa, duhet të përdorni forcë te duart pasi brumi është i fortë.
- Hapeni në formën e një pete me trashësi 1-1.5 cm.
- Paloseni me duar petën duke e spërkatur me miell që të mos ngjitet.

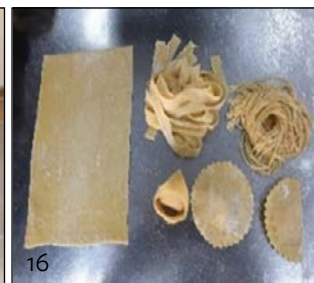
Prerja e petës me dorë

- Për lazanjën: priteni petën në fletë katrore 8 cm të gjerë dhe 30 cm të gjatë.
- Për taljateli, tortelini, papardelle: mbështillni petën role.
- Me një thikë të mprehtë prisni brumin në feta të gjera 6 mm për taljateli, 2-3 mm për tortelini, 8-10 mm për fettuccine dhe 15-20 mm për paparelle.
- Hapni petët dhe vërinë mbi një pecetë të pastër.

Këshilla:

Veza duhet të jetë në temperaturë ambiente.

Për të kuptuar që brumi është punuar ose jo pritet një copë prej tij, në qoftë se në sipërfaqen e tij ekzistojnë akoma vrima (pore) atëherë ka nevojë të punohet akoma, derisa poret të zhduken.



Hapja e brumit me makineri



- Hapni brumin me rul dore (1), kalojeni në makineri për të hapur petën, vendoseni te ruli i makinerisë, duke e hapur në fillim në gjerësisë të madhe, ku bëhet ngjeshja e njëtrajtshme e brumit (2).
- Pasi e keni kaluar dy herë në këtë gjerësi në numrin e makinerisë 5, 6, zvogëloni numrin e makinerisë, afërsisht numrin 2, derisa peta të hapet në trashësinë e duhur, sipas llojit të asortimentit.

Figura më poshtë tregon prerjen në mm dhe emërtimet në makinerinë sipas llojit.

Cod. 097 Spaghetti Ø mm. 2	Cod. 060 Capelli d'Angelo mm. 1,5	Cod. 070 Tagliatelle mm. 2	Cod. 080 Trenette mm. 4	Cod. 090 Fettuccine mm. 6,5	Cod. 095 Lasagnette mm. 12	Cod. 098 Reginette lasagnette mm. 12
						
						

- Prerja e petëve me makinë, sipas asortimentit (spageti, taljatele, fettuçine, linguine, papardelle, lazanjë, tortelini, ravioli) (3) etj.



- Realizimi i procesit të zierjes së makaronave të freskëta.
- Vendosni tenxheren (bulitor) me ujë për t'u zier, për 1 litër ujë hedhim 100gr makarona (5).
- Makaronat e prera në format e deshiruara ose sipas recetës, kalojeni në sitë të trashë (ose me duar) duke i larguar miellin, vendoseni në enë.
- Kur të arrij pikën e vlimit 100°C, hidhni makaronat për t'u zier.
- Hidhni kripë dhe kripë deti të trashë dhe prisni që uji të valoj (shmang copëtimin e makaronave të gjata), përzieji me pirun kuzhine, shtoni pak vaj ulliri (vaji përdoret dhe për të parandaluar tejkalimin e ujit).
- Gjatë gatimit përziejini herë pas here që të mos ngjiten.
- Mbuloni me kapak 2/3 e tenxheres, në mënyrë që avulli të avullojë.
- Provoni nëse makarona është aldente.
- Hiqni makaronat nga zierja.
- Me salcat e bazuara në djath, krem dhe ricota, lëm një pjesë të makaronave për të holluar salcën.
- Kulloni makaronat, kalojini në tiganin me salcën e përgatitur sipas recetës (6), përziehen lehtë (7).
- Shërbehen të ngrohta duke e shoqëruar me majdanos dhe djath kackavall (8).

7.1.1 Përgatitja e lazanjës në furrë

Përgatisni brumin si më poshtë:

Për lazanjën: priteni petën në fletë katrore 8cm të gjerë dhe 30 cm të gjatë.

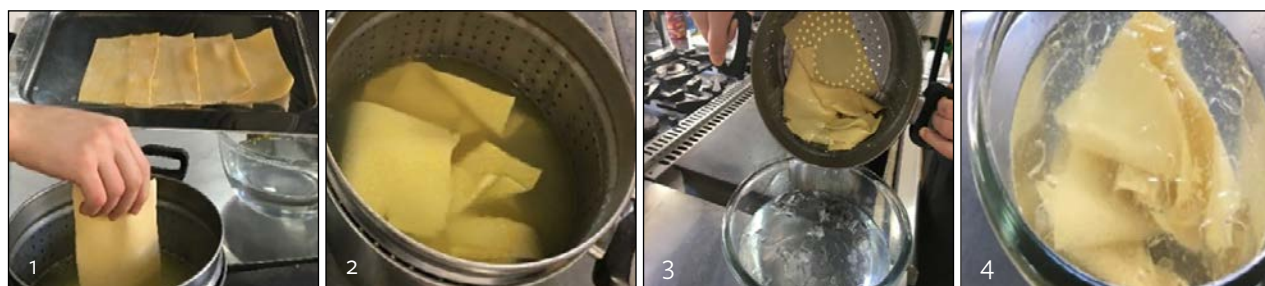
Vendosni prerëset e petës duke rregulluar largësinë siç është treguar më lart.

Shtrojeni petën që del nga makineria shtrijeni mirë mbi një beze të thatë dhe të pastër.

Punojeni brumin sipas recetës, hapet me makinën e makaronave si më lart, pritët në gjatësi 10 cm dhe gjerësi 4 cm.

Vendoseni në një tabaka të pudrosur me miell që të mos ngjiten.

- Vendosni tenxheren (bulitor) me ujë, kripë, vaj ulliri, në të shtohen petat e lazanjës, zihen 1-2 min (1), sa fillojnë të dalin në sipërfaqe dhe zbardhen në ngjyrë (2), kullohen, vendosen në enë me ujë dhe akull (metodë blansherimi) (3), që të ruajnë konsistencën dhe të mos ngjiten, kullohen, rregullohen me kripë.
- Përgatitja e përbërësve si: petat e lazanjës, kima, beshamel, vaj ulliri, djathë, kaçkavall (5).

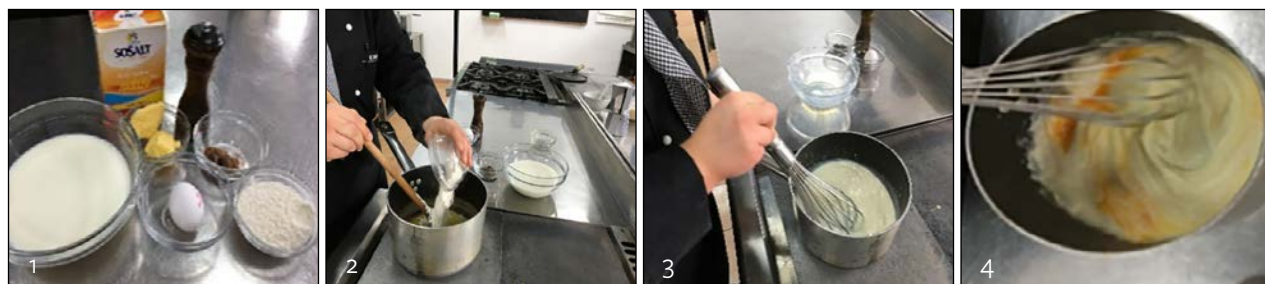


7.1.2 Mënyra e përgatitjes së beshamelit

Lënda e parë:

- gjalpë,
- miell,
- qumësht,
- vezë e verdhë,
- arrë moskati,
- kripë.

Në një tenxhere vendosni gjalpin dhe shtoni sasinë e miellit, përziejeni sa të marrë ngjyrë të artë (2), në të shtohet qumështi (3), përziehet me shpejtësi që mos krijohen kokrriza, shtohet e verdha e vezës, kripë dhe arrë moskat (4).



Kujdes! Që të ruani konsistencën dhe mos të krijohet cipë në sipërfaqe, mbulohet me pelikula ose me një shtresë gjalpi mbi të, qëndron deri në momentin që do përdoret, në sistemin banjëmari, në temperaturë konstante.

7.1.3 Mënyra e përgatitjes së kimës

Lënda e parë e kimës (1):

- mish vici i grirë ose mish derri,
- qepë,
- karota,
- selino,
- salcë domate,
- verë e kuqe,
- piper i zi,
- kripë,
- vaj ulliri,
- dafinë.



- Mishi i cilësisë së dytë dhe të tretë, grihet në makinë.
- Pastroni, lani, qëroni dhe pritini perimet sipas recetës (qepa, karotë, selino, hudhër).
- Hidhni vajin e ullirit në një tenxhere të thellë, vendosni tenxheren në zjarr, shtoni perimet e grira dhe e përzieni sa kjo të zverdhët (2).
- Shtoni mishin e grirë, përzieni vazhdimisht dhe lëreni në temperaturë të lartë, derisa mishi të përzihet mirë, të bjerë në yndyrën e vetë, shuajeni me verë të kuqe dhe lëreni derisa alkooli të avullojë (3).
- Shtoni salcën e domates (4), gjethen e dafinës, lëreni të ziejë për disa minuta sipas recetës, më pas shtoni pak ujë ose buljon mishi, që të zihet, ulni temperaturën e zierjes, mbuloni tenxheren me kapak dhe lëreni të ziejë në zjarr të ngadaltë, duke e trazuar herë pas here.
- Pak para heqjes nga zjarri l shtoni kripë, piper dhe e përzieni lehtë.
- Në tavën e qelqit shtoni yndyrën, beshamelin, petët e lazanjës, kimën e përgatitur më parë sipas recetës (6), vendoseni përsëri peta dhe mbulojeni me beshamel, djathëra të fortë (kaçkavall, parmexhan, grana) etj., spërkateni me yndyrë (7).
- Piqeni në furrë të ngrohur më parë në temperaturën 180°C për 30 minuta.
- Shërbejeni të ngrohtë (8).



7.2 Përgatitja e byrekut

Byreku (shpesh edhe lakrori) është një gatim që bën pjesë te brumërat e pjekura e të mbushura, i përgatitur nga petë të holla të njohura si (filo). Byreku mund të jetë i mbushur me djathë, me mish, spinaq dhe perime të ndryshme.

Byrek me spinaq

Lënda e parë (1):

- miell,
- djathë,
- ujë,
- vaj ulliri,
- spinaq,
- kripë,
- vezë,
- piper.



Referuar hapit të katërt, realizoni:

- Parapërgatitjen e lëndëve të para për mbushjen e byrekut (1).
- Pastroni spinaqin nga gjethet e dëmtuara, rrënja, kërcëjtë e tepërt.
- Lani spinaqin, lavamanin e mbushni me ujë të ftohtë dhe kripë të trashë sipas normatives, kripa bën të mundur, largimin e papastërtive dhe (insekte, kërmij etj.) që mban kërcelli dhe gjethja, shpëlahet disa herë me ujë të ftohtë, kullohen (2)
- Priteni spinaqin në copa të mëdha (3).
- Vendosni spinaqin e prerë në një enë (4).
- Shtoni përbërësit për mbushje: vezë, kos, djathë dhe kripë përzieri duke e shtypur pak që të zbutet spinaqi dhe të kryhet bashkimi i përbërësve, masa është gati për të bërë mbushjen e byrekut (5).



Përgatitja e brumit për byrekë:

- Për byrekë përdoret miell i fortë (miell që përmban gluten dhe ka elasticitet).
- Sitni miellin në pllakë mermeri (1).
- Hapni një gropë në mes të miellit (2).
- Në të shtoni përbërësit sipas recetës (3).

Për zënien e brumit ka disa mënyra:

1. zënia e brumit të thjeshtë për byrek (për 1 kg miell merret 550-600 ml ujë, megjithëse kjo varet edhe nga lagështia e miellit),
2. zënia e brumit me shtesa për byrek (për 1 kg miell merret 500 ml ujë, pak kripë 30 ml vaj ulliri, 1 vezë e plotë,



Punoni brumin për 10 minuta (4), ndajeni në kuleç, mbulojeni me pecetë të lagur dhe lëreni për 20-30 minuta që të zbuten proteinat dhe të fitojë elasticitet (4-5). Në këtë mënyrë petët do të hapen më mirë.



- Mbi tavolinën e punës hidhni niseshtenë në formën e pudrës, sipër saj vendosni kuleçët duke i spërkatur me niseshte, me anë të pecit bëni hapjen e kuleçëve të vegjël, secilën prej tyre lyejeni me vaj ulliri ose me gjalpë të shkrirë dhe vendosni 3-4 copë njëri mbi tjetrin, kuleçët spërkatini me niseshte, hapini me anë të pecit.
- Hapni petët në formën dhe madhësinë sipas recetës (6).
- Bëni shtrimin e byrekut.
- Lyeji tavën me yndyrë, shtroni gjysmat e petëve duke i spërkatur secilën me yndyrë dhe mbi to shtoni mbushjen (7).
- Mbuloni me pjesën tjetër të petëve të spërkatura me yndyrë, anët mbështillini nga brenda (8). Byreku spërkartet me yndyrë.

- Piqeni byrekun në temperaturën 180-200° në 30 min. (9).
- Bëni prezantimin (10).
- Pas pjekjes, byreku merr një ngjyrë kafe të hapur në saj të karamelizimit të sheqerit, aroma duhet të përkojë me atë të mbushjes, shijen karakteristike e elementeve përbërëse të byrekut dhe me konsistencë të përshtatshme.



7.2.1 Byrek role



- Sitni miellin, hap një gropë në mes, shtoni përbërësit sipas asortimentit (1).
- Petën punojeni me duar (2).
- Ndajeni brumin në katër pjesë të barabarta, mbulojeni me pecetë të lagur, lëreni për 15-20 min (3).
- Më pas spërkateni tavolinën e punës me miell nga lartë, vendosni kulaçin mbi të, spërkateni me miell, hapeni me pec deri në një masë të caktuar (jo plotësisht) (4) pjesën tjetër hapeni me duar derisa peta të bëhet e hollë (5).
- Vendoseni petën mbi një pecetë, më pas hidhni yndyrën, mbushjen dhe mblidheni role, lyejeni sipër me yndyrë (6,7).
- Vendoseni në tavë, piqeni në furrë.



Kujdes gjatë pjekjes: furra të jetë në temperaturën e përshtatshme për pjekje, respekto harkun kohor të pjekje.

7.3 Përgatitja e pastiços

Lënda e parë:

- qumësht,
- vezë,
- miell,
- djathë i bardhë,
- makarona pene,
- gjalpë,
- djathë kaçkavall,
- kripë.



Përgatitja:

- Vendosni tenxheren me ujë në zjarr (zihet në 100°C) (2).
- Vendosni makaronat për t'u zierë (gjysmë të ziera) (3).
- Kulloni makaronat.
- Në një enë hidhni makaronat gjysmë të ziera dhe mbi të shtoni përbërësit: qumësht, vezë, djathë i bardhë, kripë (4).
- Përzieni përbërësit (5).
- Lyeni tavën më yndyrë.
- Në të shtoni masën e përgatitur dhe sheshojeni.



- Mbi pastiçen shtoni beshamelin e përgatitur më parë, spërkateni me gjalpë (5).
- Piqeni në furrë në temperaturën 180°C për 30 min (6).
- Shërbejeni të ngrohtë (7).

REZULTATI MËSIMOR NR.8

NXËNËSI/JA PËRGATIT BRUMË TË ZIER



Përgatitja e brumit të zier

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes dhe gatimit të brumit të zier, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

Referuar hapit të tretë, realizoni:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

Për përgatitjen e brumit të zier dhe asortimenteve me të, do të nevojiten:

- miell i tipit ‘00’, qumësht 3,5%, sheqer pluhur, kripë, gjalpë, vezë.

Lëndë të tjera ndihmëse që duhet të rendisim në tavolinë, duke sistemuar vendin e punës janë:

- sheqer i kristalizuar,
- bajame të grira trashë, krem qumështi 3,5%,
- çokollatë e zezë e grirë,
- vaj për skuqje.

Përzgjedhjen e mjeteve e punës:

Formohen grupet e punës dhe përzgjidhen mjetet e duhura të punës, lënda e parë dhe ndihmëse sipas recetës. Për përgatitjen e brumit të zier, nxënësi/ja duhet të ketë pranë burimit të zjarrit një tigan mesatar, të thellë dhe një lugë druri për ta trazuar. Për përgatitjen e pastës choux do të nevojiten mjete shtesë, tavë pjekje, letër pjekje, qese pastiçerie njëpërdorimshe, tigan i vogël për përgatitjen e salcës së ëmbël nëse është parashikuar. Për përgatitjen e tullumbave nevojitet një formë pastiçerie e dhëmbëzuar, tigan i thelle për skuqje, thikë, tenxhere për sherbetin.

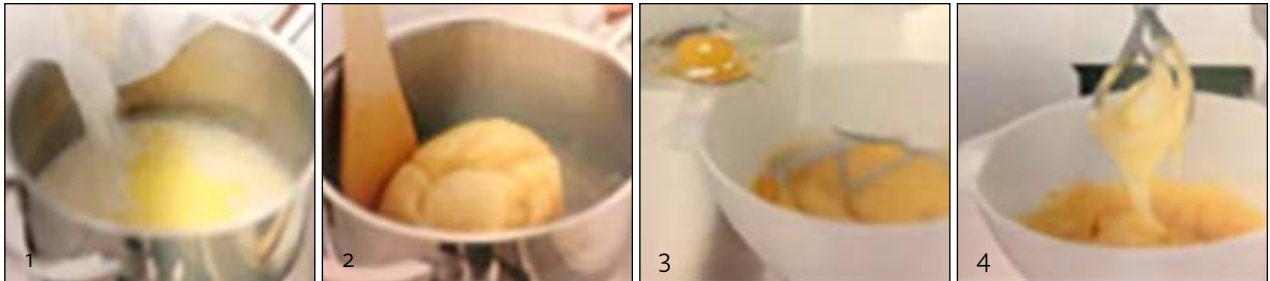
Referuar hapit të katërt, realizoni:

Hapat e punës për përgatitjen e brumit të zier:

1. sitja e miellit,
2. kontrolli fizik i vezëve,
3. hedhja në tenxhere e përbërësve të lëngshëm dhe zierja e tyre,
4. shtimi i sasisë së duhur të miellit dhe pjekja në tenxhere,
5. ftohja e brumit, shtimi i sasisë së duhur të vezëve dhe punimi përfundimtar i brumit të zier,
6. vendosja në qese pastiçerie e brumit të përgatitur dhe pjekja, skuqja e brumit të përgatitur sipas recetës.

Përgatitja e brumit të zier

1. Vendosni ujin, qumështin, sheqerin, kripën dhe gjalpin në një tenxhere me bisht. Lërini të ziejnë në zjarr të fortë. Hiqeni tenxheren nga zjarri për të hedhur miellin. Hidheni të gjithë miellin menjëherë. Trazojeni masën fort derisa të bëhet homogjene gjithmonë jashtë zjarrit. Pastaj vendoseni në zjarr të butë duke e trazuar.
2. Lëvizeni brumin duke e rrotulluar 2-3 minuta më shumë derisa brumi të thahet, të shkëputet nga anët e tenxheres dhe të formojë një top. Spatula e trazimit duhet të jetë si e larë. Kjo do t'ju tregojë që brumi është zier. Hidheni brumin në një sallatiere.

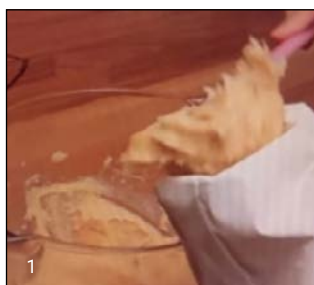


3. Shtoni vezët e rrahura paraprakisht, pak nga pak duke rrahur fort. Prisni që veza të trupëzohet mirë me brumin para se të shtoni pjesën tjetër. Vezët duhet të kenë temperaturën e ambientit. Po të jenë nga frigoriferi, ato do ta ftohin brumin dhe teknika e këtij brumi është të punohet i ngrohtë.
4. Brumi është gati kur bie nga rrahësi si fjongo e lehtë. Brumi nuk duhet të jetë as shumë i fortë as shumë i butë. Si ta kuptoni që brumi është gati. Në këtë fazë, kaloni spatulën në mes të brumit. Duhet që brumi të shkojë te vendi i duhur. Nëse brumi është shumë i fortë (vrira e hapur nga spatula nuk mbyllet) shtoni qumësht të nxehtë, trazojeni fort dhe ribëni testin e spatulës. Nëse brumi është shumë i lëngët, shtoni një vezë dhe trazojeni përsëri. Ribëni testin. Përdorni menjëherë pas përgatitjes, të ngrohtë, dhe ta piqni ose skuqni sipas recetës.

Kujdes! Zierja e brumit është një proces teknologjik që kërkon vëmendje dhe kujdes. Brumi duhet të jetë i fortë por jo i thatë, i shkrirë por jo i lëngshëm. Për ta realizuar ka disa marifete që duhet t'i dini. Disa këshilla mund t'i kini parasysh. Përgatiteni brumin me sa ujë aq dhe qumësht. Qumështi do ta ndihmojë brumin të jetë fin, i shijshëm dhe i butë. Kalojeni brumin në një sallatiere para se të shtoni vezët. Kjo do t'ju lejojë që vezët trupëzohen më lehtë me brumin dhe do të realizoni një brumë të lehtë dhe delikat.

8.1 Përgatitja e tullumbave

1. Për brumin e zier ndiqni hapat më lart. Pasi keni përgatitur masën e brumit në formë kremi dhe pak elastike, gjithmonë të ngrohtë, skuqini në një tigan të thellë me vaj të bollshëm të nxehur mirë.
2. Nëpërmjet një forme pastiçerie të dhëmbëzuar hidhni brumin pak nga pak në madhësinë që dëshironi. Për të evituar bishtat që krijohen nga hedhja e brumit, priteni me një thikë të lagësht, jo të lagur.
3. Skuqini mirë, të kenë një ngjyrë të artë.
4. Pas skuqjes vendosini në shurup, për 2-3 minuta.
5. Shërbehen të ftohtë dhe shoqërohen me akullore dhe salca të ëmbla, zakonisht salca frutash.



8.2 Pasta choux me krem pastiçerie dhe salcë çokollate të nxehtë

Të lehta dhe delikate, pastat choux krokante, të mbushura me krem pastiçerie ose me akullore me shije të ndryshme, të shoqëruara me salcë çokollatë të nxehtë, e bëjnë profiterolin një ëmbëlsirë të pazezistueshme. Pikërisht nga termi i fundit pasta choux rrjedh dhe origjina e termit francez për brumin e zier (pate chaud, që përkthehet brumë i ngrohtë). Këto dhe informacione të tjera, mësuesi duhet t'i japë në fillim të orës me PowerPoint ose me video duke përdorur video projektoren. Në mungesë të tyre, mësuesi përdor dërrasën, flipchartin, foto dhe fletë pune me receta.

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- brumë i zier, i ngrohtë,
- bajame e bardhë, e grirë konkash,
- sheqer i trashë.

Për salcën çokollatë:

- ujë,
- sheqer pluhur,
- krem qumështi,
- çokollatë e zezë, e hidhur, e prerë në copa të vogla.

Për garniturën:

- krem pastiçerie.

Përgatitja e pasta shu

Ngroheni furrën paraprakisht në 180°C. Me qesen e pastiçerisë, formoni format rrumbullake me diametër 3-4 cm në pllakën pjekëse pasi të keni shtruar letër pjekëse, duke i vendosur në mënyrë të tillë që të lejojnë njëra-tjetrën të fryhen.

Spërkatin menjëherë më bajamen e grirë dhe sheqerin kokërr madh. Vendosini në furrë për 7 minuta. Hapeni pak derën e furrës dhe vendosni një lugë druri për ta mbajtur pak hapur. Lëreni të piquen dhe për 13 minuta përafërsisht, derisa pastat të fryhen dhe të marrin ngjyrë të artë. Lërin të ftohen mbi një skarë sobe.



Këshilla:

Preferohet të vendosen në ngrirje pastat choux të papjekura, pasi i keni formuar në pllakën pjekëse. Lërimi të forcohen në ngrirje dhe pastaj mbulojini me letër pjekëse.

Nëse dëshironi që bajamja dhe sheqeri të trupëzohen mirë në brumë, spërkatini para pjekjes.

Përgatitja e salcës me çokollatë

1. Hidhni ujin në tenxhere. Shtoni sheqerin, kremin e freskët dhe çokollatën. Mbajeni në zjarr dhe trazojeni pa pushim derisa të ziejë.
2. Lëreni të ziejë në zjarr të ngadaltë për disa minuta derisa të kremëzohet dhe të mbështjellë kurrizin e lugës. Vendoseni tenxheren në banjëmari në ujë të nxehtë dhe trazojeni herë pas here.
3. Prisni pastën e pjekur në dysh ose në $\frac{3}{4}$. Mbusheni më një lugë krem pastiçerie ose akullore. Vendosni 3 profiterol në çdo pjatë, zbukurojeni me salcën çokollatë. Shërbejeni menjëherë.



REZULTATI MËSIMOR NR.9

NXËNËSI/JA PËRGATIT BRUMË SUFLE DHE PETË TIGANI



Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së brumit sufle dhe petët e tiganit, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

9.1 Përgatitja e brumit sufle dhe e asortimenteve me to

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- qumësht,
- sheqer,
- vezë,
- gjalpë,
- miell,
- perime,
- kripë,
- erëza.



- Sitni miellin në një enë qelqi.
- Ndani vezët (veç të bardhat, me të verdhat), në një enë rrihen të bardhat sa të bëhet një masë e qëndrueshme në tel (mareng) (2), në një enë tjetër vendosni të verdhën e vezës, përzieni qumështin, pak kripë, pak sheqer, miell i situr më parë, masën përzieni sa të bëhet një brumë i derdhur, më pas bashkoni brumin e përgatitur me të verdhen e vezës me marengën (3).
- Përzieni përbërësit, sipas asortimentit.
- Patëllxhanët pritini në rrethore, kalojini në ujë me kripë që t'i dalë hidhërimi dhe të mos nxihen, kullojini dhe i largoni lagështirën me letër kuzhine.
- Marinojini me kripë, piper, lyejeni në brumë sufle.
- Në tavë vendosni letër furre, shtoni patëllxhanët (ose perime si qepë, kungull etj.) të lyera me brumin sufle, vendosini në furrë, piqini sa të marrin një ngjyrë të kuqërremtë.
- Hiqini nga furra, spërkatini përsipër faqen me majdanoz, dhe djathë kaçkavall.
- Shërbehen si pjatë mesore (finger-food) por edhe si garniturë.



9.2 Mollë sufle

Lënda e parë për mollë sufle (1):

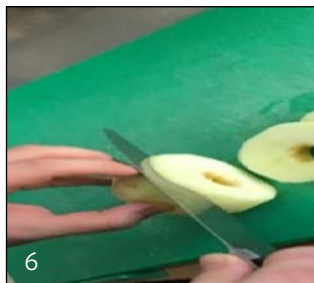
- mollë,
- vezë,
- miell,
- qumësht,
- kanellë,
- sheqer pudër,
- vaj për skuqje,
- vanilje.



- Mollët qërojnë nga lëkura (2), hiqini farat (3), vendosini në enë me ujë me pak lëng limoni që të mos oksidohen (nxihen) nga prania e oksigjenit (4), pritini në rrathë (5).



- Lyejini në brumin sufle, sipas recetës të përgatitur si më lart (6).
- Vendosni tiganin në zjarr me vajë temperaturën 160 °C.
- Në tigan shtoni mollët e lyera me brumë për t'u skuqur (7), kthejini nga ana tjetër duke u kujdesur që të ruhet dhe ngjyra e skuqjes, hiqini nga zjarri, kalojini në një enë me letër për të hequr yndyrën e tepërt.
- Shërbejini me sheqer pudër, kanellë dhe mente (8).



9.3 Brumi i petëve të tiganit

Përzgjedhjen e lëndës së parë (1):

- vezë,
- kripë,
- qumësht,
- sheqer.
- miell,



Përgatitja e brumit të petëve të tiganit

- Në enë hidhni vezët e plota, qumësht, pak kripë, pak sheqer, dhe miell të situr më parë (2).
- Bashkoni përbërësit dhe përziejini lehtë që të mos të ketë kokrra, bëhet prova e brumit (provohet me lugën e gatimit, nëse vishet luga dhe nuk ka kokrra, brumi është pa defekte (3,4).



- Piqni petët e tiganit (5,6).



- Lyeni tiganin me gjalpë, pasi arrin nxehësinë hidhni brumin e përgatitur, një shtresë të hollë sa të mbulohet fundi i tiganit, piqeni nga njëra anë më pas kthejeni në anën tjetër (5).
- Hiqni petën e pjekur, bëni mbushjen sipas asortimentit (6).
- Palosja e petës dhe shërbimi i saj (7).

Përgatitja e mbushjeve të ndryshme për petë tiganit

Me të ëmbla

- Petën e pjekur lyejeni në sipërfaqe me çokollatë të shkrirë, i shtoni banane të prera në feta, pana pastiçerie e montuar, arra të grira etj.
- Paloseni në katër pjesë, vendoseni në pjatë ku përsipër i shtoni për dekorim çokollatën e shkrirë, sheqer pudër, dhe kanellë.

Me të kripura

- Përgatisni spinaqin: lajeni, priteni, thajeni dhe kullojeni mirë që të mos ketë lagështirë.
- Në një enë vendosni spinaqin, shtoni në të kripë, piper, majdanoz, pana kuzhine, kërpudha të skuqura dhe gjalpë (9).



- Bëni mbushjen e petëve të tiganit, mblidheni në formë boçeje, lidheni me bishta qepe të blansheruara, spërkatini me gjalpë e djathë kaçkavall dhe piqini pak minuta në furrë në grilë (10), (11).
- Prezantoni asortimentin sipas recetës (12).

REZULTATI MËSIMOR NR.10

NXËNËSI/JA GATUAN ASORTIMENTE ME MIELL MISRI DHE RIZOTO TË THJESHTA



Përgatitja e asortimenteve me miell misri dhe rizoto

Në këtë RM trajtohet përgatitja e rizotos dhe asortimenteve me miell misri sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

10.1 Përgatitja e rizotos me djathë parmigiano

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- oriz carnaroli, qepë e bardhë, vaj ulliri, gjalpë, verë e bardhë, buljon perimesh, djathë parmigiano,
- kripë, piper,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.



Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tigan për rizoto ose tenxhere për rizoto sipas masës që do të përgatisni, lugë druri, kullësë, seti i thikave, dërrasë punë, lugë kuzhine, garuzhde etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Orizi si lëndë e parë për përgatitjen e rizotos duhet të jetë cilësor. Në kuzhinat e restoranteve orizi tipik që përdoret për rizoto është orizi Basmat e Arborio.

- Orizi Basmat njihet ndryshe si “Mbretëresha e Aromave”, kultivohet në Himalaje, dallohet për kokrra të gjata dhe është më aromatiku i orizeve orientale.
- Orizi Arborio/carnaroli përdoret në Itali për përgatitjen e rizotove.

Llojet më të përshtatshme të orizit për të marrë një rizoto sa më të mirë, janë ato të cilësive, ku kokrrat e orizit i rezistojnë gatimit duke ruajtur qëndrueshmërinë. Prishja e kokrrës së orizit gjatë gatimit shkakton derdhjen e një sasive të bollshme amidoni që e bën kokrrën e orizit të jetë e butë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e rizotos së thjeshtë sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur rizoton me djathë parmigiano, filloni duke copëtuar qepën shumë mirë (1). Pastaj në një tigan shkroni 40 gr gjalpë (2) dhe, kur të jetë shkrirë, shtoni qepën (3)



dhe një lugë gjelle vaj ulliri (4). Gatuani me një nxehtësi të ulët derisa qepa të jetë zbutur (të marrë ngjyrë të verdhë). Shtoni orizin dhe piqeni kokrrën për disa minuta në zjarr të lartë (5), pastaj shtoni një garuzhde me buljon të nxehtë (6), duke e përzier vazhdimisht me një lugë druri.



Kur buljoni të jetë thithur nga orizi shtoni një garuzhde tjetër (zakonisht masa e rizotos është 1 oriz dhe 3 buljon). Vazhdoni në këtë mënyrë derisa orizi të jetë zier mirë (al dente) mos harroni se buljoni shtohet pak nga pak jo si pilafi përnjëherë (7), pastaj fikni zjarrin, duke u siguruar që orizi të mos jetë shumë i thatë. Që të krijoni një masë kremoze dhe të lidhet rreth orizit duhet të shtoni pak gjalpë dhe djathin e grirë duke e përzier mirë derisa të lidhet masa (8-9). Lëreni të pushojë një minutë rizoto dhe pastaj mund ta shërbeni rizoton me djathin parmigiano.

Kujdes! Për përgatitjen e orizit duhen 20 minuta përgatitje ku: 5 minuta duhen për kaverdisjen e qepës me orizin dhe 15 minuta për zierjen e tij. Nëse ju vjen më shpejt në restorant do të thotë që është i parapërgatitur.

Kuzhinieri mund të përgatisë kavërdisjen e orizit por jo zierjen e tij.

Amidoni që përmban orizi ndihmon në krijimin e masës kremoze.

Udhëzues për një produkt cilësor:

1. Përdorni orizin e duhur.
2. Përdorni tenxheren ose tiganin e duhur për gatim.
3. Përdorni vaj të mirë për salcë dhe gjalpë të mirë për kremosje.
4. Asnjëherë mos e braktisni rizoton gjatë gatimit, nevojitet përkushtim dhe kujdes.
5. Është shumë e rëndësishme, gjatë gatimit të rizotos, orizi duhet të mbulohet gjithmonë me lëng, që kokrrat të zihen në mënyrë të barabartë.
6. Tregoni kujdes me flakën e zjarrit në fazën përfundimtare të kremosjes.
7. Shtimi i perimeve, mishit apo prodhimeve të detit në rizoto si përbërës në recetë mund të ndodhë ose në fillim ose në mes të gatimit por edhe në fund.
8. Bimët e freskëta aromatizuese gjithmonë duhet të shtohen në fazën përfundimtare të gatimit të orizit.
9. Përzierja e përbërësve duhet të jetë e vazhdueshme, duke përdorur një “përzierje të butë” do të merrni rezultatin që do të dëshironi.
10. Koha e shërbimit të rizotos së përgatitur është e rëndësishme, rizotoja shërbehet menjëherë pas gatimit.

10.1.1 Përgatitja e rizotos me perime

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar haptit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- oriz carnaroli, piper i verdhë i madh, patëllxhan, bizele, selino, gjalpë, buljon perimesh, djathë grana, karota, spec i kuq i madh, pomodorini, qepë kafe, vaj ulliri, verë e bardhë,
- kripë, piper, majdanoz etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

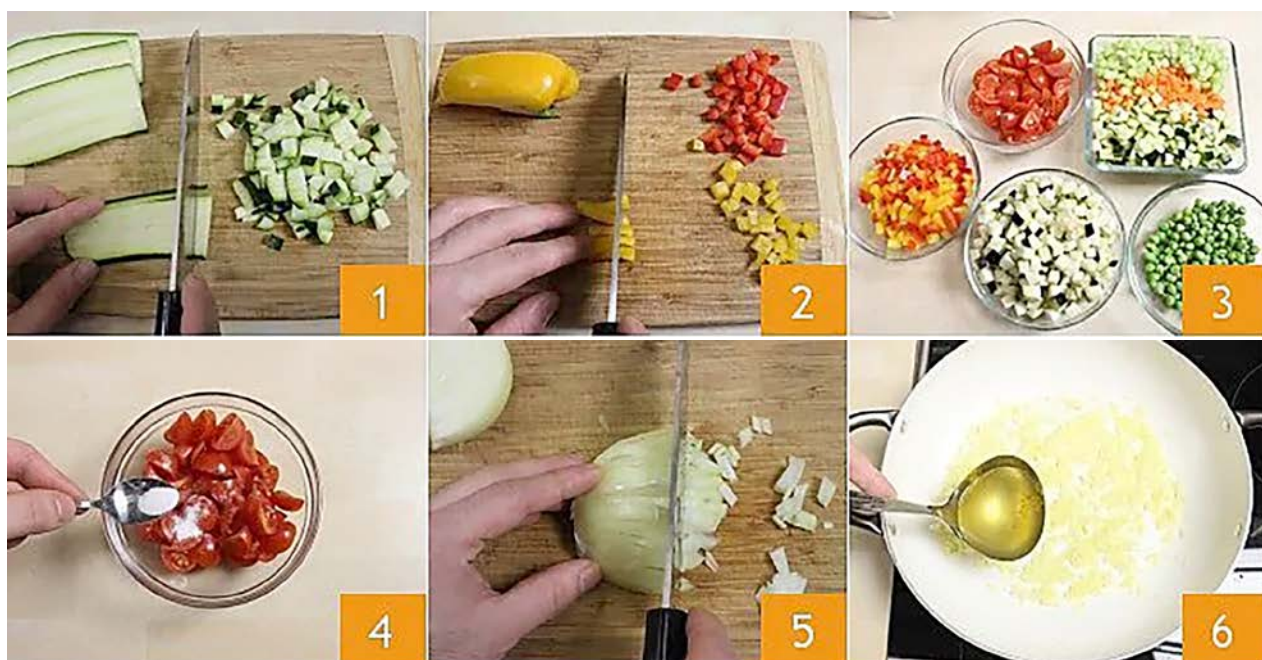
Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tigan për rizoto ose tenxhere për rizoto sipas masës që do të përgatisni, lugë druri, kullesë, seti i thikave, dërrasë punë, lugë kuzhine, garuzhde etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



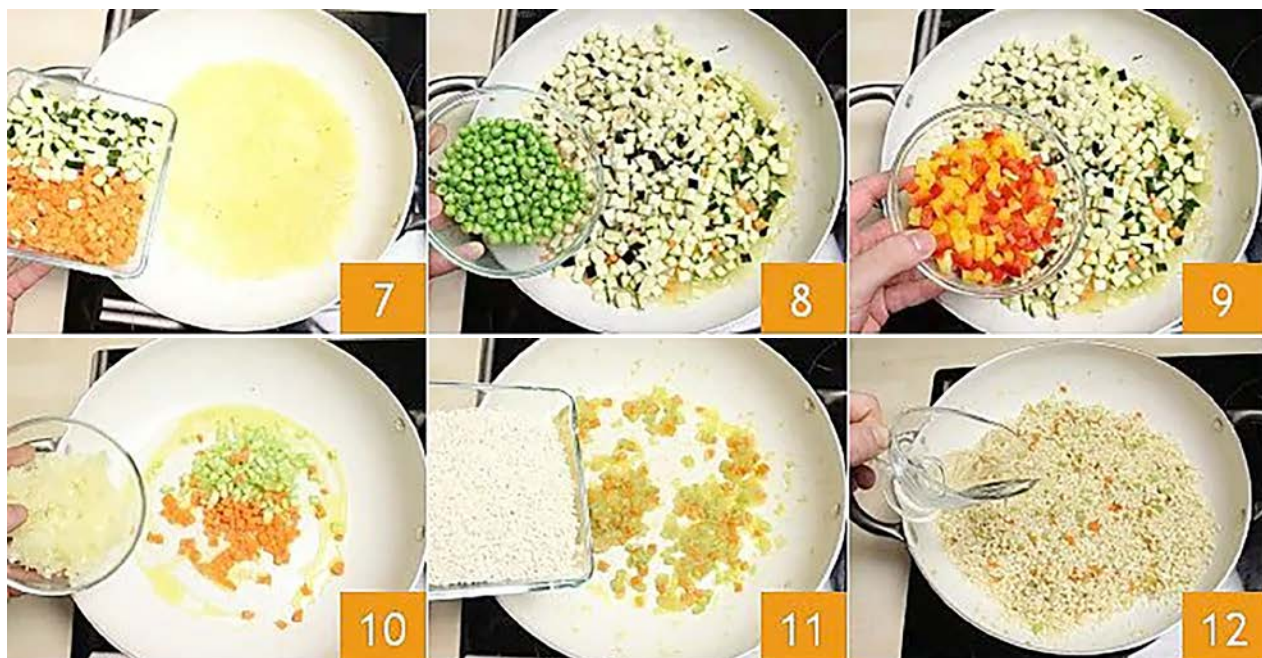
Vini re! Rizoto me perime është një pjatë e shëndetshme dhe plot ngjyra. Perimet e freskëta janë përbërësi themelor të kësaj pjate dhe e bëjnë rizoton me perime pjatë me të vërtetë të pasur dhe të shijshme.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e rizotos me perime sipas procesit teknologjik:



Preja e perimeve në kubikë dhe katrorë të vegjël (1-2-3).

Prerja e domateve në 4 pjesë dhe vendosja në një tas. Për të ulur aciditetin i shtoni 1 lugë çaji sheqer (4). Prisni qepën (5) dhe gjysmën vendoseni për ta kavërditur në një tigan të madh së bashku me tri lugë vaj dhe gjalpë, për t'u siguruar që qepa të mos digjet. Shtoni një garuzhde me bulion pasi qepa ka marrë ngjyrë të verdhë (6).



Kur qepa të jetë bërë e verdhë/transparente (do të zgjasë rreth 15 minuta) shtoni perimet në tigan, gjysmën e karotave (7), kubikët e patëllxhanit, bizelet (8) dhe specat (9). Hidhini kripën, piperin dhe lëri perimet të gatujnë për rreth 15 minuta, perimet duhet të jenë të buta por jo të tejskuqura.

Në një tjetër tigan skuqni në vaj një përzierje të përgatitur me selino, gjysma tjetër e qepës dhe karota (10). Gjithashtu dhe në këtë rast lëri në zjarr të ulët për rreth 10 minuta, në mënyrë që të mos rrezikohet që të digjen, mund të shtoni një garuzhde bulion. Pastaj bashkoni orizin dhe kavërdiseni së bashku me perimet (11). Shtoni verën e bardhë (12) dhe lëri që të avulloj (nëse nuk e leni verën të avulloj orizi do ju marrë shije aciditeti).



Kur kjo e fundit të ketë avulluar, shtoni një garuzhde me bulion dhe lëri të ziejë ë duke shtuar herë pas here nga një garuzhdë buljon (13), duke e përzier vazhdimisht me një lugë druri. Kur orizi të ketë arritur $\frac{1}{2}$ e gatimit, shtoni kripë dhe perimet që janë gatuar në tiganin tjetër (14), dhe vazhdoni të gatuar orizin duke shtuar gjithnjë një garuzhde buljoni herë pas here. Kur orizi të jetë zier, shtoni dhe domatet (15), përziejeni masën mirë dhe fikni zjarrin.

Në këtë pikë ju mund të vazhdoni me kremosjen/lidhjen (mantecatura italisht nëse kërkoni në google) e rizotos, fikni nxehtësinë dhe shtoni gjalpin (16), djathin (17), majdanozin e copëtuar (18) dhe shtoni pak piper të freskët të grirë në moment, jepni trazimin e fundit dhe rizoto me perime është gati.

Vini re! Rizoto mund të përgatitet me çdo lloj perime sipas dëshirës tuaj, në varësi të sezonit në të cilin është përgatitur. Ju gjithashtu mund të përdorni perime të ngrira, të tilla si bizele të cilat mund të shtohen në tigan së bashku me perimet. Rizoton me fruta deti mund ta praktikoni më vonë pasi të bëni pastrimin e frutave të detit dhe gatimin e tyre.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e Rizotos 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.

10.1.2 Përgatitja e pilafit

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- oriz basmatik, qepë e bardhë, gjalpë, bulion perimesh,
- aroma sipas dëshirës (kanellë, karafil) etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tenxhere, lugë druri, kullesë, lugë kuzhine, garuzhde etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Karakteristika e këtij produkti është se masa e tij është 2 masa bulion/ujë më 1 masë oriz.

Pilafi është një recetë me origjinë turke, por përdoret gjerësisht në të gjithë Lindjen e Mesme, është shumë e thjeshtë për t'u përgatitur dhe e shkëlqyer për t'u kombinuar me peshk, mish ose perime, të shoqëruara me salca si: kerri, paprika apo erëza të ndryshme. Megjithëse origjinën e tij e ka turke, orizi pilaf (i vërtetë) është përgatitur me një oriz të veçantë të rritur në Indi, në zonën e Himalajeve: oriz Basmati ku Bas do të thotë aromatik dhe Mati prodhuar nga toka dhe karakterizohet nga forma e gjatë dhe e hollë e grurit.

Nëse doni të dini më shumë për cilësinë, karakteristikat dhe format e përdorimit të orizit apo tipat e përpunimit mund të kërkonit në internet ose të pyesni instruktorin/en. Mos harroni se ka dhe miell orizi dhe, ku nga ky produkt, tradita Kineze dhe Japoneze ka shumë receta të shijshme.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e pilafit sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur orizin për pilaf, filloni të lani me kujdes orizin nën ujë të rrjedhshëm, me ndihmën e një site (1), që të humbasë amidonin/niseshtenë, pastaj lëreni të thahet. Copëtoni qepën imët (2) dhe shkruini gjalpin në një tenxhere (3).



Shtoni qepën e copëtuar në gjalpë të shkrirë dhe lëreni të zverdhjet në nxehtësi të ulët (4) për rreth 15 minuta, derisa të bëhet transparente: kini kujdes të mos të marrë ngjyrë (5). Shtojni kanellën dhe karafilat (mund edhe mos t'i shtoni) (6) dhe trazojini për dy minuta.



Shtoni orizin (7) dhe piqeni atë (derisa kokrra të zbardhet, jo më shumë). Pastaj shtoni të gjithë buljonin, tashmë të kriposur (mos harroni se karakteristika e këtij produkti është se masa ujë/bulion-oriz është 2 me 1(8). Mbuloni enën me një kapak (nuk duhet të dali avulli) (9) dhe lëreni të ziejë të paktën 14-18 minuta sipas tipit të orizit me nxehtësi të mesme derisa buljoni/uji të jetë tharë plotësisht (bëni kujdes mos e hapni derisa të kaloj koha e përcaktuar në ambalazhin e orizit, pasi ndikon në procesin e zierjes nëse e hapim shpesh herë.



Pasi ka zier sipas minutazhit të përcaktuar dhe ne nuk e kemi përzier rezultati duhet të dalë si në foto (10), pasi ta keni larguar nga zjarri, me anë të një piruni përzieni masën që mos të ngelet me kokrriza (11), Sistemojeni orizin në pjatë dhe është gati për t'u shërbyer (12).



Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e pilafit 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.

10.2 Përgatitja e polentës me miell misri

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- miell misri (për polenta), ujë/bulion, vaj ulliri etj.,
- aroma, kripë, piper,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës

- tenxhere, lugë druri, lugë kuzhine etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Polenta është një produkt i veriut të Italisë, lindi nga zierja e miellit të misrit po jo nga pjesa e brendshme e kokrrës po nga grirja e cipës së jashtme (e verdha si në foton poshtë). Është një produkt tradicional që gatuhet në tenxhere bakri. Miellin që ne gjejmë në treg të paketuara janë produkte të përpunuara të cilat na kursejnë kohën e zierjes së miellit. Produkti që do trajtojmë është një gatim i lehtë që t'i japim mundësi nxënësi/jja të kuptoj mënyrën e përpunimit.

Ky produkt pasi është zier mund të përdoret i pjekur në skarë (duke e prerë me rombe dhe e trajtuar si brusetë të ngrohtë), i zier dhe i shoqëruar më salca të ndryshme etj. Për më shumë informacione mund të kërkonit në internet ose të pyesni instruktorin/en.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e polentës me miell misri sipas procesit teknologjik:



Për përgatitur polentën vendosni një tenxhere të thellë në zjarr, shtoni ujin sipas të dhënave që jepen në ambalazhimin e polentës (1), kur uji të jetë duke valuar shtoni kripën (2), pastaj hidhni miellin e misrit duke përzieni me një lugë druri (3), mbajeni gatimin në temperaturë të lartë, duke përzier shpejt.



Gjithashtu shtoni vajin e ullirit që do të përdoret për të shmangur formimin e masave të patretura (4), vazhdoni përzierjen (5) duke pritur që ajo të valojë përsëri, pastaj ulni nxehtësinë me zjarr të ngadaltë dhe vazhdoni të gatuar për 50 minuta (në shitje ka dhe produkte që ziejnë më shpejt, për 5 minuta, pasi janë të parapërpunuara), duke përzier vazhdimisht që mos të ngjisë në fund. Pas 50 minutash polenta është gati, ngrini zjarrin në mënyrë që polenta të shpëputet nga ena (6), prisni derisa të shpëputet mirë nga faqet e tenxheres.



Merrni një talier/pjatë druri rrethore me diametër pak më të madh se tenxherja dhe mbi të ktheni tenxheren (7-8). Polenta juaj është gati të shërbehet (9).

Vini re! Ky produkt është i përdorur në zonat malore ku bën ftohtë dhe ka borë, pasi kaloria që çliron në trupin e njeriut e bën më të përballueshme motin. Në vendet alpine dhe turistike ky produkt shërbehet nëpër rifuxho/shtëpi druri, që ndodhen në mes dhe në fund të pistave, ku skiatorët mbas një qëndrimi për të pushuar dhe ngrënë, diçka e zgjedhin si pjatë të shoqëruar me salca ose salsicë me lëng.



Në foto prezantohet polenta e krijuar në formë shporte (haset nëpër restorante, e përgatitur me djathin e shkrirë në formë shporte, pyesni instruktorin/en).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e polentës me miell misri 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.



10.2.1 Përgatitja e kus-kus (Cous-Cous)

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- miell gruri (Cous-Cous të para zier), ujë/bulion, vaj ulliri, perime sezoni të freskëta ose të konservuara (mistikanca) etj.,
- aroma, kripë, piper,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tenxhere, lugë druri, lugë kuzhine etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Cous-Cousi është një derivat i grurit të përpunuar në grimca të madhe. Drithri fërkohen me ujë derisa të merren topa të cilat pastaj janë të situra sipas madhësisë që duam të marrim.

Cous-Cous: është gatim i kuzhinës afrikane, i cili përbëhet nga erëza aromatike dhe aroma të athëta. Tradita e kuzhinës së këtyre drithërave të artë ka udhëtuar nga Afrika drejtë brigjeve të Sicilisë dhe, pastaj është përhapur në të gjithë kontinentin evropian. Ky përbërës i jashtëzakonshëm me një histori mijëvjeçare, me një kombinim aromash dhe shijesh që përziën traditat dhe kulturat. Mund të vendosni ta shërbeni Cous-Cusin ndërsa është akoma i ngrohtë ose në formë të ftohtë me perime, mishra apo peshq (të pjekur, të zier, të skuqur etj.).

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e Cous-Cousit sipas procesit teknologjik:



Copëtoni perimet për të marinuar dhe shoqëruar Cous-Cousin (1-2-3).



Madhësia e perimeve bëhet sipas dëshirës dhe teknikave të prerjeve që doni të përdorni (4-5-6).



Në fund prisni domatet e vogla në 4 pjesë (7). Vendosni një tigan të madh në zjarr dhe ngrohni pak vaj ulliri (8). Aromatizoni vajin me pak hudhër dhe spec pikant për pak sekonda, shtoni patëllxhanin (9).



Më pas filloni të shtoni perimet e tjera me rrallë si: qepën e njomë, karotat, bizele etj. (10-11-12).



Shtoni kungujt e prerë (13), pak kripë (14) dhe piper (15).



Hiqni hudhrën me një lugë (16), shtoni domatet e prera (17) dhe pak aromë dhe shije xhinxheri (18) sipas dëshirës.



Përziejini mirë dhe vendosini mënjanë (19). Përgatitsni Couc-Cousin: në këtë recetë përdorni Couc-Cousin gjysmë të parapërgatitur që e gjeni dhe në treg, i cili është më i shpejtë dhe më i lehtë për t'u përgatitur. Hidheni në një tas të madh, shtoni kripë (20) kurkum (shafan i Indisë) (21), i cili do t'i japë Couc-Cousit ngjyrën e tij tipike dhe një aromë shtesë,



vajin (22), përziejini me një lugë (23) dhe mbulojeni të gjithë me ujë të ngrohtë (24) masa e Couc-Cousit me ujin është 1 me 1 kur është gjysmë i parapërgatitur (lexoni etiketën para se ta përdorni).



Mbylleni me pelikola (25) dhe prisni 5 minuta: pas kësaj kohe Cous-Cousi është gati. Hidheni atë me një tavë dhe me një lugë përzieri dukë e shkruftuar, pasi po ta lini do krijohet masa të bashkëngjitur (26). Mund t'i shtoni perimet brenda në tavë ose t'i vendosni ato mbi pjatë, pasi të keni vendosur Cous-Cousin si në foto (27).

Mund ta ruani këtë produkt në frigorifer të mbuluar me pelikola. Ky produkt është i preferuar në sezonin e verës pasi është i lehtë dhe i freskët si ushqim. Këshillohet si pjatë në restorantet e zonave bregdetare, ku do ta hasni me shumë shoqërues të ndryshëm. Në fotot poshtë është bashkuar produkti me polenta (miell misri) në formën e tasit bashkë me Cous-Cousin e ftohtë me perime dhe vezë të ziera.



Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e Cous-Cousit 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.

Këshillohet që kjo RM të trajtohet me (12 orë), duke i dhënë (6 orë) përgatitjes së rizotos/pilafit dhe (6 orë) produktit me miell misri Polenta/Cous-Cousi.

REZULTATI MËSIMOR NR.11

NXËNËSI/JA GATUAN ASORTIMENTE TË THJESHTA ME MISH



Gatimi i asortimente të thjeshta me mish

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e përgatitjes së asortimenteve të thjeshta me mish sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të hyni në mjedisin e kuzhinës.
 - Veshja e uniformës është një hap shumë i rëndësishëm në përgatitjen e asortimenteve me mish.
 - Për prerjen e mishit përdoret veshja specifike prej gjerdani dhe doreza e hekurt e domosdoshme, sepse na mbron nga aksidentet.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Përgatitja e asortimenteve të thjeshta me mish

Referuar hapit të tretë, realizoni:



1. Uniforma e kuzhinës



2. Gjerdani metalik i mishit



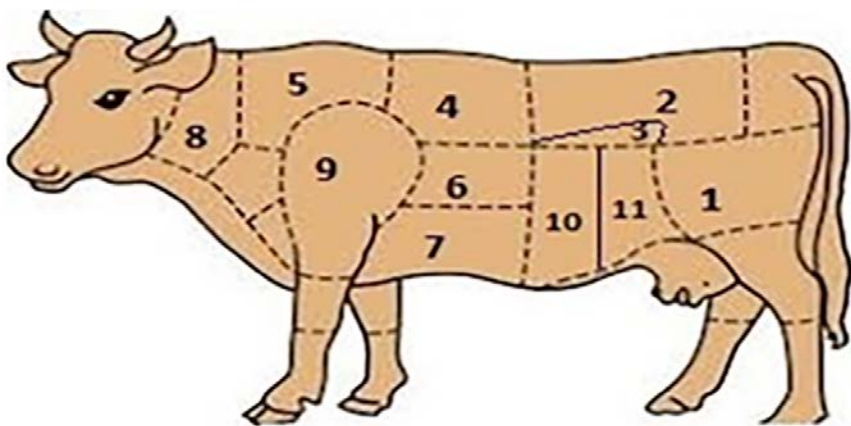
3. Doreza metalike

Pjesët anatomike dhe cilësitë e mishit sipas llojit

Prerja e mishit në kuzhinë ndryshon tërësisht nga prerja për tregtim. Gjatë prerjes për kuzhinë, mishi ndahet në pjesë anatomike.

- | | |
|--|---|
| 1. këmba e pasme(ana e brendshme, e sipërme, e jashtme, e anshme, muskuli) | 6. brinjët e holla të pjesës së barkut, |
| 2. ana e sipërme e shtyllës kurrizore (kondrafileto), | 7. gjoksi |
| 3. ana e brëndshme e shtyllës kurrizore, midis veshkave (fileto) | 8. qafa |
| 4. ana e trashë e shtyllës kurrizore, (mishi i brinjëve të trasha) | 9. shpatulla |
| 5. zverku (shpina) | 10. barku |
| | 11. bark/gji |

Ndarja anatomike e mishit të viçit në bazë të cilësisë:



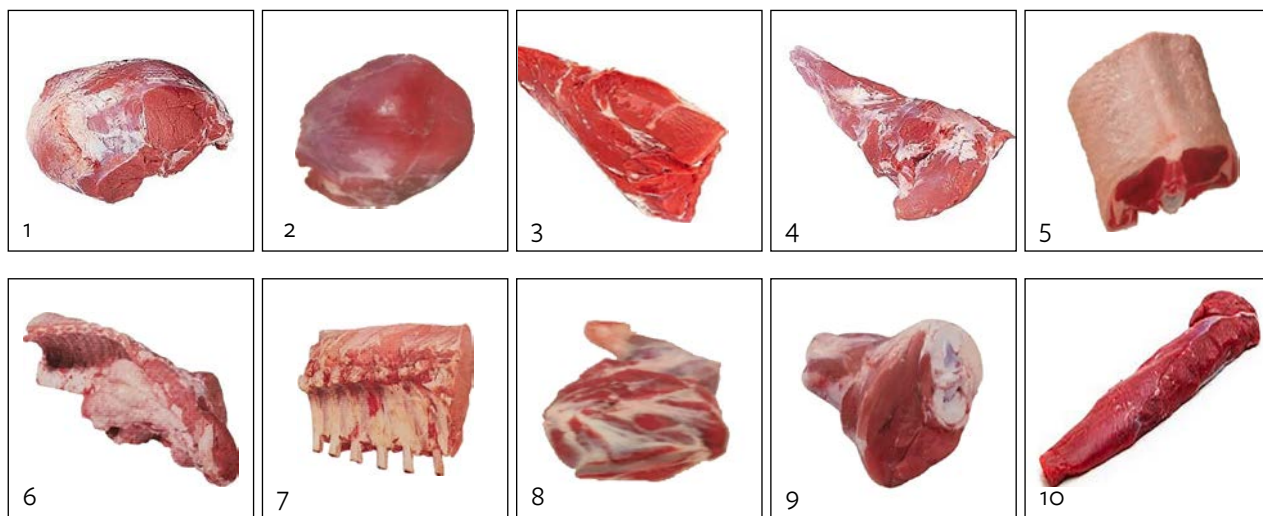
Emërtimi i cilësisë	Emërtimi i pjesëve të mishit të lopës	Raporti në % kundrejt masës bruto	Përdorimi kulinar i pjesëve
ekstra	fileto	1.5	skuqje
cilësia I	kondrafileto-ana e trashë dhe e hollë e shtyllës kurrizore, pjesa e sipërme dhe e brendshme e këmbës së pasme	12.5	skuqje
cilësia II	shpatulla, gjoksi, pjesa anësore dhe e jashtme e kofshës	19.5	përpunime të kombinuara, të nxehta dhe zierje
cilësia III	qafa, barku dhe të gjitha mbetjet nga cilësia I dhe II	41.0	për mish të grirë dhe zierje
kocka dhe kërcinjte		25.5	për përgatitjen e buljoneve
humbjet gjatë copëtimit		0.5	
gjithsej		100%	

Leximi i etiketave të mishit

Pjesët e mishit për etiketim:

1. pjesa e brendshme e kofshës (biftek),
2. pjesa e sipërme e kofshës (arra),
3. pjesa e jashtme e kofshës,
4. pjesa e anshme e kofshës,
5. shtylla kurrizore me dy pjesët e brinjve, (kondrafileto)
6. gjoksi me pjesë brinje,
7. shtylla kurrizore (bërxolla),
8. shpatulla,
9. muskuli me kockë (ragu),
10. fileto.

Pjesët e mishit të viçit:

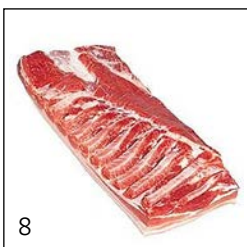
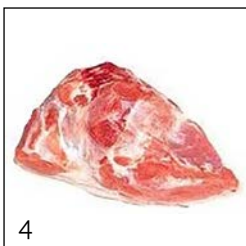
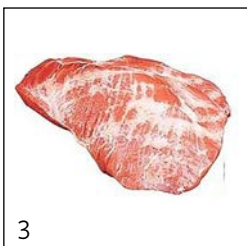


Emërtimi i cilësisë	Emërtimi i pjesëve të mishit të derrit	Raporti në % kundrejt masës bruto
cilësia I	kofsha dhe kurrizi	40%
cilësia II	shpatulla dhe gjoksi	28%
dhjami	dhjami i jashtëm dhe i brendshëm	17%
humbje gjatë copëtimit		15%
gjithsej		100%

Pjesët e mishit të derrit për etiketim:

1. pjesa e brendshme e këmbës së pasme,
2. pjesa e sipërme e këmbës së pasme,
3. pjesa e jashtme e këmbës së pasme,
4. pjesa e anshme e këmbës së pasme,
5. shtylla kurrizore me brinjë (kundrafileto),
6. kondrafileto (pa brinjë),
7. muskuli i gjymtyrëve (ragu),
8. barku me pjesë brinje,
9. shpatulla,
10. fileto.

Emërtimi i cilësisë	Emërtimi i pjesëve të mishit të qengjit	Raporti në % kundrejt masës bruto	Përdormi kulinar i pjesëve
cilësia I	kofsha dhe kurrizi	57%	skuqje
cilësia II	shpatulla dhe gjoksi	35%	skuqje, stufim dhe zierje
cilësia III	qafa	7.5%	për stufim, zierje dhe masë të grirë
humbje gjatë copëtimit		0.5%	
gjithsej		100%	



Ndarja e mishit të qengjit sipas cilësisë:

Mishi i qengjit dhe pjesët përbërëse të tij

Pjesët e mishit:

1- kofsha,

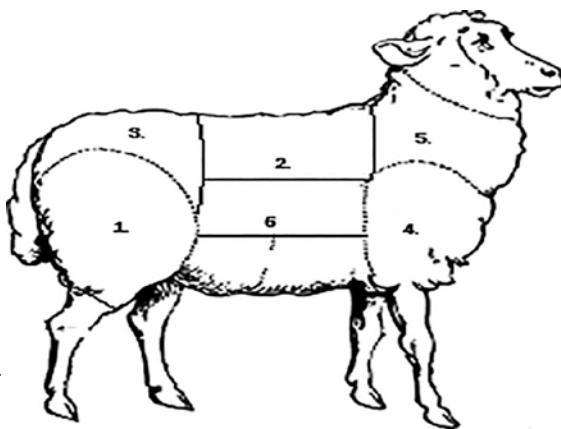
2- shtylla kurrizore, (pjesa e brendshme, me pjese fileto)

3- pjesa fundore e shtyllës kurrizore, (brinjë / bishti)

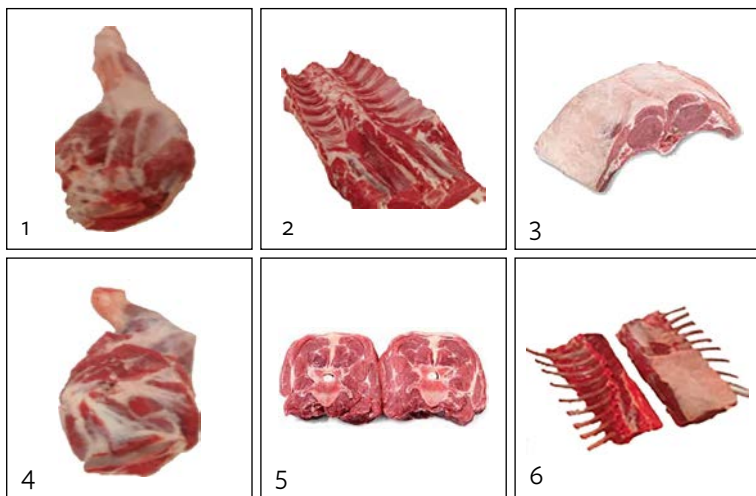
4- shpatulla,

5- qafa,

6- brinjët, barku.



Mishi i deles, qengjit dhe i dhisë nuk përdoret shumë i ndarë në anatomi, megjithatë mirë është të dihet.



Mjetet e punës:

Pllakat prerëse të pastra, me aromë asnjëse, mundësisht në ngjyrë të vishnjë në përcaktuar nga HACCP, vishnje në rastin tonë. Tigan, tenxhere, lugë dhe pirun gatimi, spatula, kompleti i thikave të kuzhinës tava, tiganë, kullesa, thika për heqjen e cipave dhe dejeve, enë porcelani, hanxharë, sharrë, çekiç bërçollash, rrahëse për mishrat e butë.

Mësuesi duhet të kujdeset që thikat dhe sharra të jenë të mprehura për të siguruar cilësinë e prerjes, por pa e tepruar, për të eliminuar prerjet e padëshiruara.



thikë copëtimi (1), hanxhar (2), çekiç rrahje (3), sharrë për prerje kockash (4), dërrasë mishi (5), enë qelqi (6).

- Marinimi i mishit është një hap kryesor në përgatitjen e tij, ai i shton shijen, aromën, edhe vlerat ushqimore, gjithashtu aciditeti zbut indin lidhor dhe muskolor duke e bërë më të lehtë përtypjen e tij.
- Mishi vendoset në tava inoksi, qelqi, të vendosura në qese vakumi, që të mos ketë kontakt me oksigjenin e ajrit.
- Ruhen në frigorifer në temperaturë +4°C nga 4-24 orë, të mbuluara me pelikula për të mos lejuar depërtimin e erërave të tjera dhe mikro-organizmave por dhe insekteve.

Lëndët e para për marinim

Bimë jeshile: qepë, hudhra, majdanoz, kopër, nenexhik, dafinë, rozmarinë, trumëz, selino, finok, sherbelë, manxurajë, të cilat përdoren sipas asortimentit përkatës.

Erëzat: piper i zi, kuq, jeshil, i bardhë, arrë moskati, karafil, kanellë, xhinxher etj.

Pijet alkoolike: verë, birra, konjak.

Acide acetike: uthull balsamike, limon, portokall.

Yndyrat sheqer/kripë: dhjam, gjalpë, vaj ulliri, soje.

Procesi i marinimit

- Mishrat në porcione të vogla marinohen për pak kohë (30 minuta-2 orë).
- Mishrat në pjesë të mëdha marinohen për një kohë më të gjatë.



- Marinimi i çastit realizohet në tigan ose skarë.



- Marinim i thatë, ku mishi lihet në marinadë me erëza dhe bimë aromatike për 8-24 orë, pas marinimit ato hiqen dhe mishi gatuhet me yndyrë + verë (1).
- Marinimi i lëngët, produkti zhytet në verë të holluar, vaj ulliri dhe erëza dhe lihet të marinohet për 8-48 orë (2). Lëngu i kësaj marinade reduktohet, trashet dhe përdoret si salcë në kompozimin e pjatës finale.

11.1 Skuqja e mishit në tigan

11.1.1 Përgatitja e shnicelit

Përgatitja e lëndës së parë (1):

1. biftek,
2. kripë,
3. piper,
4. gjalpë,
5. miell,
6. galetë,
7. vezë.



- Merrni mish nga pjesa shtesë ose nga cilësia e parë e mishit të vicit, derri (fileto ose biftek).
- Mishin pastrojeni nga cipa.
- Pritni 1-2 copa për një racion në drejtim të kundërt me fijet e mishit.
- Rrihi mishin, ky proces shërben për të zbutur indin lidhor, për t'i dhënë formën e dëshiruar sipas asortimentit (2).
- Marinojeni sipas recetës përkatëse (3).
- Mishin kalojeni në tre përbërës të shnicelit në miell, vezën e rrahur me ujë dhe bukën e thekur e bluar (galetë)

Kujdes! Gjatë marinimit nuk shtohet kripa, marinohet me kripë në momentin e gatimit.



- Më pas vendosni tiganin në zjarr në temperaturën 150°C (4), skuqja bëhet e ngadaltë që të arrij skuqja në brendësi.
- Ktheni mishin në anën tjetër për të arritur një skuqje uniform (5).
- Pasi të ketë arritur skuqjen e duhur, hiqni mishin nga tigani dhe vendoseni mbi letër kuzhine për të përthithur një pjesë të yndyrës (6).
- Bëni dekorimin e asortimentit duhet pasur kujdes, kombinimin e ngjyrave, shijeve dhe aromave duke kombinuar produktin me garniturën (7).

11.2 Përgatitja e mishit në skarë

Përgatitja e lëndës së parë (1):

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. fileto vici, derri, | 6. majdanoz, |
| 2. kripë, | 7. gjalpë, |
| 3. piper, | 8. vaj ulliri, |
| 4. dafinë, | 9. verë e kuqe, |
| 5. trumzë, | |



- Merrni mish nga pjesa ekstra ose nga cilësia e parë e mishit të vicit, derrit (fileto ose biftek).
- Mishin pastrojeni nga cipa.
- Prisni 1-2 copa për një racion në drejtim të kundërt me fijet e mishit.
- Rihni mishin, ky proces shërben për të zbutur indin lidhor, për t'i dhënë formën e dëshiruar sipas asortimentit (2).
- Marinojeni sipas recetës përkatëse (3).
- Ndizni skarën në temperaturën 300°C.
- Lyeni skarën me yndyrë.
- Vendosni mishin në skarë për t'u pjekur (4).
- Gjatë procesit të pjekjes në skarë, kthejeni nga të dyja anët.
- Kontrolloni kohën e gatimit të mishit sipas llojit dhe prerjes.
- Pjekja në skarë zgjat derisa bifteku të marrë ngjyrën e kuqërremët nga të dyja anët (5).
- Hiqni asortimentin nga skara pasi pjekja të jetë kryer e plotë.
- Gjatë dekorimit të asortimentit të mishit të pjekur në skarë, duhet pasur kujdes, kombinimi ngjyrave, shijeve dhe aromave duke kombinuar produktin me garniturën.
- Mishrat e skarës si rregull duan garniturë me konsistencë të butë.



Gatimi i mishit në skarë me prush

Referuar asortimentit më lartë:

Përgatitja e lëndës së parë (1):

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. bërçolla, | 4. majdanoz, |
| 2. kripë, | 5. dafinë, |
| 3. piper, | 6. vaj ulliri etj. |

- Mishi përzgjidhet me përmbajta yndyre (bërçollë, pjesë nga qafa, brinjët panceta të marrë nga pjesa e barkut të derri etj.).
- Marinojeni mishin sipas recetës (2).
- Ndizni skarën (me prush ose gaz).
- Vendosni mishin në skarë, piqeni nga të dyja anët (3).
- Hiqeni nga zjarri dhe shërbejeni të ngrohtë (4).



Kujdes! Kur skara është shumë e nxehtë mos e mbani afër prushit sepse merr flakë nga yndyra, për pasojë mishi merr erë të keqe dhe nxihet në pamje, ngjiteni një shkallë më lartë.

11.2.1 Gatimi i mishit në mënyrën e kombinuar skuqje dhe zierje

Rosto viçi, derri dhe dashi e gatuar në tenxhere ose në furrë

Përgatitja e lëndës së parë (1):

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1. mish tul, | 6. hudhra, |
| 2. gjalpë, | 7. kripë, |
| 3. verë e kuqe, | 8. piper i zi, |
| 4. qepë, | 9. fletë dafine, |
| 5. karota, | 10. selino. |



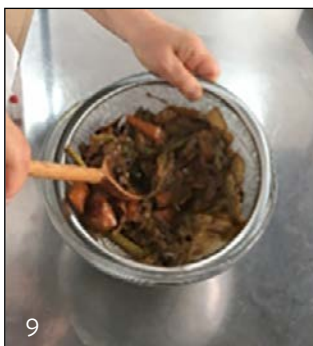
- Merrni mish tul nga cilësia e (dytë ose e trete) e viçit, derrit, nga pjesa e anshme dhe e jashtme ose dhe nga shpatulla, me madhësi 1,5-2,5 kg. Nga dashi merren kofsha e plota me gjithë kockë.
- Parapërgatitni lëndët e para për gatim.



- Prisni, copëtoni perimet dhe bimët aromatike, bëj lidhjen e mishit me spango kuzhine (2).
- Shponi me shpuesin e mishit, dhe në vendet e shpuara vihen thelpinj hudhre, kripë, piper i zi (3).
- Vendoseni në tavë ose në tenxhere, në të shtoni yndyrën, skuqeni ose piqeni nga të dyja anët deri në karamelizim (4).



- Shtohen perimet e prera në copa të mëdha dhe bimët aromatike (si qepë, karota, selino, piper kokërr, dafinë) dhe vendosni të piqen ose të skuqen, perimet deri në karamelizim (5).
- Shuajeni me verë të kuqe dhe mbulojeni me kapak, që aroma e verës të hyjë në brendësi të mishit dhe lëreni të ziejë për 40-60 min në varësi të madhësisë së mishit (6).
- Pasi alkooli i verës të ketë avulluar, shtoni uji ose bulion pak nga pak, jo përsipër mishit por anash enës, kështu vazhdon derisa mishi të jetë zier, provoni me pirun, nëse hyn edhe del lirshëm atëherë mishi është gati.
- Hiqni mishin, lëreni të ftohet pakë dhe më pas priteni spangon me gërshëra edhe racionojeni (7).



- Pas heqjes së mishit, salca e krijuar nga gatimi i rostos kalohet në një sitë ku të gjitha perimet shtypen (8).
- Kulloni salcën (9).
- Në tigan shtohet gjalpi ose vaj ulliri, hidhet mielli përzihet derisa të marrë ngjyrë të kuqërremtë më pas shuhet me verë të kuqe dhe sipër saj shtohet salca e kulluar, bëhen kremëzimi, duke e homogjenizuar masën, rregullohet me kripë dhe piper (10).
- Rostoja shërbehet e ngrohtë e shoqëruar me salcën e vetë (11).

11.3 Biftek furre me perime

Përgatitja e lëndës së parë (1):

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. mish biftek, | 6. kungull, |
| 2. karota, | 7. hudhra, |
| 3. qepë, | 8. piper i zi, |
| 4. selino, | 9. vaj ulliri, |
| 5. specia, | 10. kripë. |



- Mish i cilësisë së dytë të marrë nga pjesa anash ose e jashtme.
- Përgatitet nga tuli i cilësisë së II, në copa me trashësi 2 cm.
- Prerja bëhet tërthorazi, me gjatësi 3-4 cm, me peshë 100 gr secila.
- Pritni perimet në kubike të mëdha.
- Në tavën e qelqit vendosni perimet e prera, mishi.
- Marinoni të gjithë përbërësit në tavë me kripë, piper të zi, hudhër, vaj ulliri.
- Ndizeni furrën në temperaturën 200°C.
- Tavën vendoseni për t'u pjekur në furrën e ndezur me parë për 30 min, i shtoni buljon nga gjysma e pjekjes (5).
- Hiqeni nga furra dhe shërbejeni të ngrohtë (6)



11.4 Mish qengji i pjekur në furrë

Përgatitja e lëndës së parë (1):

1. kofshë qengji,
2. vaj ulliri,
3. kripë,
4. patate (për shoqërim),
5. piper.



- Ndizeni furrën në temperaturë 250°C.
- Marinoni mishin kripë, piper, vaj ulliri.
- Vendosni tavën me mishin për pjekje, piqeni nga të dyja anët, më pas hidhni shtesat në tavë si patate të prera në kubikë të mëdhenj, përziejeni, shtrojeni në tavë.
- Vendosni tavën në furrë për pjekje (2).
- Gjatë procesit të pjekjes kthejeni nga të dyja anët derisa të marrë ngjyrën e karamelizuar.
- Hiqni tavën nga furra dhe shërbejeni të ngrohtë (4).

Këshillë!

Mishi i plotë nuk vendoset me perime në një kohë për t'u pjekur furrë, sepse koha e pjekjes së perimeve është më e shkurtër, në krahasim me mishin.

11.4.1 Mish i zier me perime “Gulash”

Përzgjedhjen e lëndës së parë (1):

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. mish i cilësisë së dytë, | 6. hudhra, |
| 2. vaj ulliri, | 7. spec i kuq i bluar, |
| 3. qepë, | 8. piper i zi, |
| 4. karota, | 9. kripë, |
| 5. selino, | 10. verë e kuqe |



- Prisni mishin në forma kubike të mëdha 2 ose 3 copa në racion (2).
- Vendosni tenxheren në zjarr.
- Shtoni vajin e ullirit, qepën e grirë hollë, karotat, selinon (3).
- Më pas shtoni mishin (4) përzieni me lugë, derisa të kalojë në yndyrë.
- Shtoni miellin, spec të kuq djegës pluhur, hudhra të qëruara e të grira holle, kripë, piper të zi, të bluar, më pas shtoni verën dhe e mbuloni me kapak (7).
- Pasi vera të jetë avulluar, shtoni ujë i nxehtë derisa të mbulohet produkti dhe e lëreni të ziejë në temperaturë të ulët(8).
- Hiqeni nga zjarri.
- Shërbejini asortimentin me patate të skuqura (9).



11.4.2 Përgatitja e asortimenteve të thjeshta shqiptare me mish “Tavë Elbasani”

Përzgjedhjen e lëndës së parë (1):

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. mish qengji, | 5. kripë, |
| 2. kos, | 6. oriz, |
| 3. vezë, | 7. gjalpë. |
| 4. miell, | |



- Prisni mishin e qengjit në copa racioni.
- Ndizni furrën.
- Vendosni mishin në tavë.
- Marinoni me kripë dhe gjalpë.
- Piqeni në furrë sa të karamelizohet.
- Përgatisni përbërësit për mbushjen e tavës.
- Në enë me fund sferik rrihni vezët, kos, miell, kripë (2).
- Në tavë shtoni gjalpë, pak oriz (sipas dëshirës), dhe masën e përgatitur, spërkateni me gjalpë dhe piqeni në furrë (3).
- Hiqeni nga furra.
- Shërbejeni të ngrohtë, me elementet dekoruese (4).



REZULTATI MËSIMOR NR.12

NXËNËSI/JA COPËTON DHE GATUAN MISHIN E SHPENDËVE



Copëtimi dhe gatimi i mishit të shpendëve

Në këtë RM do të trajtohet copëtimi dhe gatimi i shpendëve sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë dhe mjeteve të punës:

Për copëtimin e mishit duhen:

- 1 pulë e plotë,
- 1 thikë e madhe e mprehur mirë,
- 1 dërrasë për prerje për pulën,
- 1 gërshtë kuzhine,
- 1 enë e cekët relativisht e madhe për të ruajtur copat e mishit të pulës.

Për gatimin e mishit të pulës duhen këto mjete:

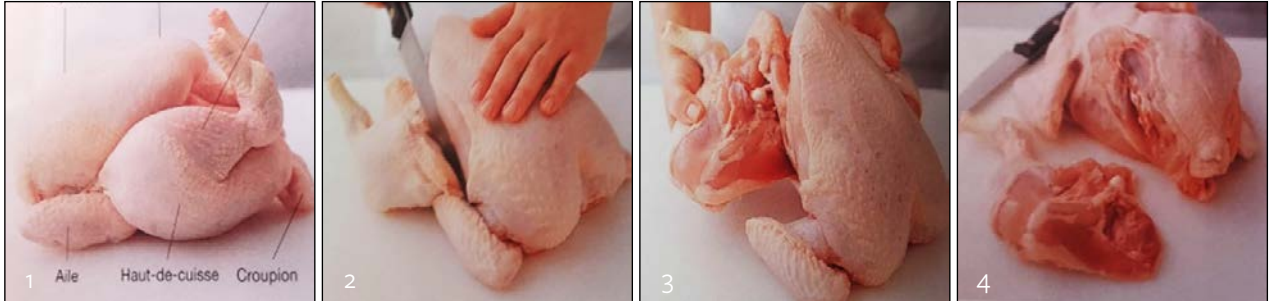
- tenxhere për buljonin,
- tigan, tenxhere për gatim,
- lugë, pirun gatimi, thikë për prerjen e perimeve,
- pllakë prerëse për perime.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

Copëtimin e pulës

1. Pulën vendoseni mbi pllakën prerëse me kurriz.
2. Ndajeni me thikë kofshën nga trupi.
3. Tërhiqni kofshën me drejtim nga jashtë, për t'a shkëputur nga skeleti i pulës.
4. Prisni kofshën në vendin ku është shqitur nga kocka e shtyllës kurrizore.

Në të njëjtën mënyrë veprohet edhe për kofshën tjetër si në figurat më poshtë:



5. Tërhiqni parakrahun duke tendosur lëkurën. Priteni në mes dhe shkëputeni parakrahun nga e gjitha.
6. Nëse doni ta gatueri vetëm gjoksin me dy krahët me kocka, ndajeni kolonën vertebrale nga kafazi i kraharorit.
7. Nëse doni të gatueri fileton e gjoksit me kocka, prisni kafazin e kraharorit për së gjati, nga maja drejt qafës. Hiqni pjesët e panevojshme. Me ndihmën e një gërshëre, prisni gjoksin në 2 pjesë.
8. Kështu keni përfituar 4 pjesë. Kofshët kanë nevojë për gatim, zierje më të gjatë se filetot e gjoksit.

Pra do ju duhet ndonjëherë t'i zieni/gatueri edhe të ndara.



9. Me ndihmën e gërshërëve, prisni mes për mes brinjëve, $\frac{2}{3}$ e çdo gjoksi duke përdorur një kënd prerje të pjerrët.
10. Vazhdoni me prerjen e kofshës në dy pjesë në pikën e artikulimit të dy kockave lëvizëse që lidhin kofshën me parakofshën.
11. Përfitoni 8 copa. Për të bërë disa gatime me zierje të ngadaltë, duhet ta prisni pulën në 8 pjesë para se ta zieni.



12.1 Pjekja e pulës me perime në furrë

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- pulë,
- qepë,
- karotë,
- spec i kuq,
- spec jeshil,
- kungull,
- domate,
- hudhër,
- selino,
- majdanoz,
- rozmarinë,
- sherbele,
- vaj ulliri,
- kripë,
- piper.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tavë për furrë,
- tigan,
- pllakë prerëse për mishin,
- pllakë prerëse për perimet,
- thikë për mishin, thikë për perimet,
- pjata, lugë gatimi.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

1. Përgatisni vendin e punës.
2. Pastroni dhe prisni perimet.
3. Prisni dhe skuqni pulën në tigan.
4. Piqni pulën dhe perimet në furrë.



Kujdes! Koha e pjekjes ndryshon sipas furrave, verifikoni gjithmonë pjekjen e mishit. Piqeni tavën në 190°C për 40 minuta. Për një furrë me ventilim, ndiqni instruksionet e fabrikantit.

12.2 Pulë e mbushur

Mbushja që shoqëron pulën e pjekur mund të përgatitet në dy mënyra:

- Duke e vendosur poshtë lëkurës së gjoksit. Kjo lloj mbushje preferohet më shumë sesa mbushja e pjesës së brendshme të pulës. Nëse e vendosim në barkun e pulës, mbushja nuk do të piqet mirë dhe nuk do të lëshojë ndonjë aromë të veçantë. Poshtë lëkurës, mbushja do të piqet plotësisht dhe do të pengojë në të njëjtën kohë mishin e bardhë të thahet. Për më shumë, gjalpi ose yndyra duke u shkrirë do ta lejojë mishin të ruaj lagështirën e tij.
- Duke e pjekur veçmas në një letër alumini gjatë 25 min të fundit, kur temperatura e pjekjes është ulur në 190°C. Pasi t'i keni përzier të gjithë përbërësit, e mbështjellim më një letër alumini të lyer me gjalpë, në formë cilindri dhe mbylleni nga anët. Pasi të jetë pjekur, priteni në feta dhe shërbejeni me pulën ose shpendin e pjekur.

Sugjerohen 2 lloj mbushjesh:

1. Mbushje me mish derri (25 gr gjalpë, 1 qepë e kuqe e vogël e prerë hollë, 1 thelb hudhër e grirë hollë, lëkurë e ½ limoni e grirë, 250 gr mish salçiçe i grirë, 100 gr friganja, 50 gr majdanoz i grirë, kripë, piper).
2. Mbushje me rukola dhe kajsi (50 gr kajsi të thata, 3 feta bukë të bardhë të copëtuara, 50 gr lajthi pa lëkurë, 1 tufë rukola e prerë trashë).



12.2.1 Pulë e zier (poche)

Kjo mënyrë gatimi shumë e ngadaltë i përshtatet si mishrave delikat edhe atyre të fortë. Mishi nuk duhet të ziejë fuqishëm. Interesi i kësaj metode gatimi është ruajtja e lëngut që gatuhet në zierje të lehtë në temperaturën 100 °C, duke i dhënë mishit një përmbajtje të butë. Përparësia kryesore e mishit të zier nga ai i pjekur konsiston në përfitimin e buljonit.

1. Për të vlerësuar sasinë e ujit, vendosni pulën e gjallë fillimisht në tenxhere, shtoni ujin e ftohtë. Kujdes më kripën. Një masë mjafton për të filluar dhe pastaj mund të shtoni sipas nevojës.
2. Shtoni perimet dhe kujdesemi që ingredientët të jenë të mbuluar me buljon, të cilin e shtoni herë pas here në rast nevojë.
3. Hiqni pulën për të vazhduar zierjen e perimeve.
4. Shërbejeni pulën e copëtuar me perime dhe lëng buljoni.



Për një pulë poche, pula duhet të jetë po aq e mirë sa dhe për pjekje. Pulat e mëdha (pulat e vezëve) duan një kohë të gjatë për t'u zier, por japin një buljon të shijshëm.

Ky gatim përbëhet nga tre elemente:

1. buljoni bëhet një supë klasike,
2. mishi dhe perimet me salcë,
3. të gjitha bashkë në një pjatë të thellë dhe konsumohet me lugë supe, thikë dhe pirun për mishin dhe perimet.

Referuar hapit të katërt, realizoni:

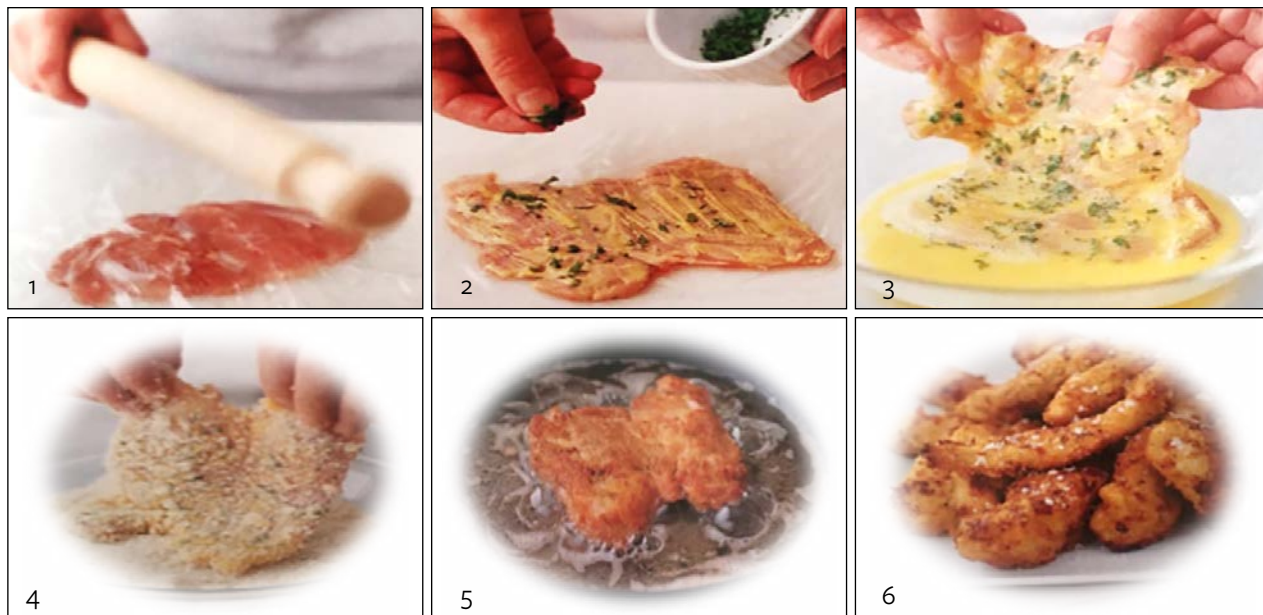
Filetimin e pulës

1. Me ndihmën e gërsërës prisni pjesën e brinjëve dhe kolonës vertebrale. Prisni fileton duke filluar nga pjesa më e trashë e gjoksit.
2. Me ndihmën e një thike të mprehtë, ndani me shumë kujdes mishin nga kocka e krahavorit.
3. Prisni nervin dhe shkëputeni nga mishi.

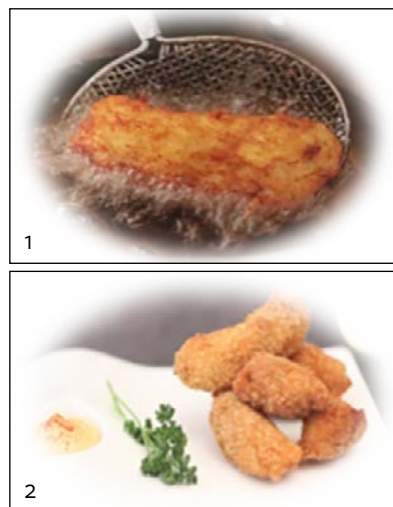


12.2.2 Kotoletë pule e skuqur

Në përgjithësi, vetëm pula skuqet. Mbështjellja është po aq e shijshme sa dhe vetë pula. Filetot e pulës pane të skuqura me pak yndyrë ose saute përbëjnë një gatim të shijshëm në verë, sidomos të shoqëruara nga një sallatë krokante, me perime të stinës. Mënyra më e mirë për të përgatitur pulë pane të skuqur saute është ta njëtrajtësosh mishin ose fileton në eskalop (trashësi të njëjtë), për të siguruar skuqje të njëjtë, t'a mbështjellë me bukë të grirë (friganja) dhe pastaj ta skuqësh. Pula skuqet ndonjëherë edhe duke përdorur copa pule të ziera poche, të ftohura para lyerjes me vezë dhe friganja. Në këtë rast pula skuqet më shpejt, është me më pak yndyrë, skuqet deri në brendësi, shtresa e jashtme nuk e humbet krustën e cila ndikon në shijen e veçantë të asortimentit.



Skuqja e pulës ndryshon nga skuqja saute nga sasia e yndyrës dhe mënyra e skuqjes. Skuqja konsiston në zhytjen e mishit në vaj në fritezë derisa të arrihet zierja dhe ngjyra uniforme. Temperatura e lartë e skuqjes në vaj do të realizojë karamelizimin e proteinave sipërfaqësore duke i dhënë mishit një ngjyrë të artë dhe shije kruste. Sa më e trashë të jetë copa e mishit, aq më e ulët duhet temperatura e vajit, në mënyrë që nxehtësia të hyjë në qendër, duke skuqur pjesën e jashtme. Zgjedhja e vajit është e rëndësishme. Përdorni vajra me aroma diskrete që mund të përballojnë temperaturat e larta të skuqjes. Idealja është vaji i lulediellit, i misrit ose përzierja të vajrave vegjetal të rafinuar. Vaji nxehet në 190 °C në fritezë ose tigan të thellë. Mund të testoni temperaturën e vajit duke zhytur një copë bukë. Mos e lejoni vajin të nxehtet më shumë, sepse pula do të skuqet nga jashtë por nuk do të piquet nga brenda. Lëreni të skuqet përafërsisht 10 minuta duke e rrotulluar herë pas here derisa të marrë ngjyrë të artë. Vendosini copat e skuqura në një letër kuzhine për të absorbuar yndyrën e tepërt dhe hiqni shkopinjtë e drurit para se t'i shërbeni.



Këshillë! Nëse skuqni disa herë, lani tiganin dhe ndërroni vajin çdo herë për të mos lejuar thërrimet e fruganjasë të ngjisin në fund të tiganit dhe të digjen. Kjo do t'i ndryshonte edhe shijen pulës edhe është e dëmshme për shëndetin. Krusta realizohet me vezë të rrahura, kripë, piper, erëza (majdanos) i grirë, miell, friganja nga bukë e bardhë pa kore.

12.2.3 Pulë me kos në furrë

Përbërësit:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. 600 gr mish pule, | 5. 4-5 thelpinj hudhër, |
| 2. 1 kg kos, | 6. kripë, |
| 3. 3-4 kokrra vezë, | 7. piper i zi. |
| 4. 2 lugë gjelle miell, | |

Përgatitja:

Zieni pulën me dy gota ujë për 20 minuta. Rrihni vezët me kripë dhe piper. Trazojini me kosin. Në një tigan hidhni 2 lugë gjalpë dhe skuqeni me miellin për 2-3 minuta pa i dhënë ngjyrë. Shtoni lëngun e mishit dhe e gatuajeni derisa të kalojë në formën e një salce. Largojeni nga zjarri dhe trazojeni gradualisht me kosin me vezë derisa të formojë një masë homogjene. Në fund shtoni hudhrat e grira. Rregulloni shijen me kripë dhe piper. Vendosni copat e mishit në një tavë të lyer me gjalpë dhe mbi të shtojmë kosin. Vendosni tavën në furrë në temperaturën 200 °C për 30-40 minuta. Mund të shërbehet duke u spërkatur me gjalpë të shkrirë dhe piper të kuq.

12.2.4 Pula me lëng

Pula me lëng dhe miell misri është një recetë e ngrohtë plot shije dhe vlere.

Aroma e këtij specialiteti tipik shqiptar mbush gjithë shtëpinë me dëshirën për t'u mbledhur menjëherë rreth tryezës e për ta shijuar menjëherë. Pula me lëng është një traditë e vjetër e kuzhinës tradicionale shqiptare sidomos në fshatrat e jugut të Shqipërisë. Kur shtëpinë e vizitonin miq e mysafirë, atëherë zgjidhnin pulën e majme për ta gatuar sipas recetës më poshtë:

Përbërësit:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. 1 pulë e freskët, | 5. 2 lugë gjelle vaj ulliri, |
| 2. 2-3 lugë gjelle miell misri, | 6. 1 lugë gjelle gjalpë i freskët |
| 3. 2 thelpinj hudhra, | 7. 1 lugë gjelle salcë domatesh, |
| 4. 1 kokërr qepë mesatare, | 8. kripë, piper i zi. |

Përgatitja:

Pastroni mirë pulën dhe priteni në copa. Vendosni një tenxhere në zjarr. Hidhni vajin e ullirit dhe pak gjalpë, shtoni qepën e grirë hollë. Trazoni derisa volumi i qepës të bjerë dhe shtoni copat e pulës duke trazuar. Shtoni ujë derisa copat e pulës të mbulohen. Hidhni kripë dhe lëreni të ziejë. Mund të shtoni një gjethe dafinë. Kur mishi të jetë zier, vendosni tiganin në zjarr me vaj ulliri dhe gjalpë.

Shtoni miellin e misrit dhe skuqeni derisa të marrë ngjyrë të verdhë të artë. Pastaj shtoni hudhrën duke përzier dhe salcën e domates. Përzjejeni ngadalë duke shtuar lëngun e mishit të pulës në mënyrë që të mos krijohen kokrriza dhe të krijohet masë homogjene.

Masën e lëngut të trashur hidhni në një tavë dhe vendosni sipër thelat e pulës. Spërkateni me gjalpë dhe piper. Piqeni në furrë në 200 °C për 15-20 minuta.

REZULTATI MËSIMOR NR.13

NXËNËSI/JA GATUAN PRODHIME ME MISH TË GRIRË DHE TË BRËNDËSHME MISHI



Përgatitja e prodhimeve me mish të grirë dhe të brendshme mishi

Në këtë RM do të trajtohen procedurat e prodhimeve me mish të grirë dhe të brendshme mishi, sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen gatuan këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.



1. Enë mbajtëse



2. Letër furre



3. Tajere



4. Grirëse mishi

13.1 Përgatitja e qofteve

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- | | |
|--|--------------|
| 1. mish i cilësisë së tretë (i grirë), | 5. nenexhik, |
| 2. qepë, | 6. rigon, |
| 3. hudhra, | 7. galetë, |
| 4. vezë, | 8. piper. |



- Para se të grini mishin, hiqni të gjitha cipat, tendinat dhe dhjamërat.
- Priteni mishin e cilësisë së tretë në copa të mëdha, më pas mishi kalon në ftohje që të mpikset dhe të bëhet grija më mirë.
- Grini mishin dy herë në makinë grirëse.
- Përgatisni shtesat me sasi të dhe përbërjet e duhura, sipas asortimentit me mish të grirë.
- Shtoni te mishi i grirë kripë, piper, majdanoz, rigon, hudhra, vezë, galetë, qepë, vaj ulliri etj.
- Përzieni mishin e grirë me shtesat, punojeni mirë sa të bëhet një masë e njëjtë.
- Ndajeni në topa sipas gramaturës, jepini formën e duhur sipas asortimentit përkatës me mish të grirë, kalojeni në miell kështu është gati për t'u skuqur, ose për t'u ruajtur në ambient të freskët, të mbuluar mirë që të mos ketë kontakt me oksigjenin për ta gatuar në momentin që vjen klienti.
- Skuqeni në tigan me yndyrë në temp 160°C-180°C
- Gjatë skuqjes produktet zihen në fillim në temperaturën 100°C, ku avullon uji dhe më pas në temperaturën 180°C skuqen, deri në karamelizim në sipërfaqe.
- Hiqeni nga yndyra dhe kullojeni me letër kuzhine.
- Shërbejeni të ngrohtë.

13.1.1 Përgatitja e asortimenteve me mish të grirë në skarë

Përgatitjeje për brumin e qofteve

1. qepë,
2. hudhra,
3. majdanoz,
4. rigon,
5. galetë,
6. vezë.
7. piper i zi, kripë, nenexhik,
8. vaj ulliri.



Përgatitja e lëndës së parë (1):

Referuar recetës më lart, përgatisni qoftet e skarës;

- Brumi është i njëjtë, ndryshon vetëm mënyra e përpunimit termik (në skarë).
- Pas përgatitjes së brumi të qofteve si më lart (2), ndajeni brumin në topa me peshë të caktuar, jepini formën e qoftes (të gjata ose të rrumbullakëta) sipas recetës (3).
- Vendosni tiganin e skarës në 300°C.
- Lyeni skarën me yndyrë.
- Vendosni qoftet në skarë, të lyera me pak yndyrë (4).
- Ndiqi realizimin e procesit teknologjik.
- Gjate procesit të pjekjes kthejini nga të dyja anët.
- Pjekja në skarë zgjat derisa marrin ngjyrën e kuqërremtë.
- Hiqeni nga skara duke ja larguar yndyrën me letër kuzhine.
- Qoftet shërbejini të ngrohta (5).

13.1.2 Gatime me mish të grirë në furrë “Role me mish të grirë”

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- | | |
|--------------|----------------|
| 1. mish tul, | 5. kripë, |
| 2. qepë, | 6. majdanoz, |
| 3. vezë, | 7. piper i zi, |
| 4. vaj, | 8. nenexhik. |



Zgjidhni mishin të cilësisë së dytë, grijeni 2 herë në makinë bashkë me qepën

- Në një enë hidhni kripë, piper, majdanoz, pak ujë vezë e mendër, përpunoni të gjithë masën
- Në tavolinën e punës vendosni një letër furre, lyejeni me yndyrë, vendosni mishi e përgatitur në formë kodre, hapeni mirë duke i lagur duart me ujë, më pas krijoni një kanal në mes (2), anash vendosni majdanoz, gogozhare, pastaj në mes vezët e ziera
- Lagni duart me ujë, me pas mbuloni mbushjen dhe lëmohej sipër, duke i lagur duart herë pas here me ujë, uji shërben për ngjitjen e brumit të roles. Mblidheni me letër rolen, fiksojeni mirë që të mos hapet gjatë pjekjes, spërkateni me lyrë dhe piqueni në furrë (3)
- Vendosni rolen në tavë për ta pjekur në furrë, duke shtuar vaj ulliri, perime (4)
- Gjatë pjekjes bëni disa shpime, që të dal lagështira, dhe të piquet më mirë.
- Kthejeni nga të dyja anët.
- Hiqeni nga furra, lëreni të ftohet, më pas hiqni letrën e furrës.
- Priteni me thikën e roles (thike me teh të hollë) që të mos dëmtohet gjatë prerjes.
- Shërbejeni të ngrohtë (5).

13.1.3 Përgatitja e asortimenteve shqiptare me mish të grirë, “Pasha qofte”

Lënda e parë për pasha qofte:

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. mish i grirë, | 7. kripë, |
| 2. oriz, | 8. piper, |
| 3. qepë, | 9. gjalpë, |
| 4. patate, | 10. vezë, |
| 5. karota, | 11. nenexhik. |
| 6. majdanoz, | |

Përgatitja e brumit të qofteve:

- Në një tenxhere vendosni orizin për t'u zier për disa minuta (jo zierje e plotë) (2).
- Më pas kullojeni (3).



- Lagni duart në një enë për t'u dhënë formën e qofteve të vogla (5).
- Në një tenxhere të thellë, hidhni ujë, një patate të prerë në kubike, karota të prera në fije të holla.
- Pasi perimet janë zier pak fillo t'i hedhësh qoftet një e nga një (6).
- Përgatisni 2 të verdha vezësh, me lëng limoni duke i shtuar nga pak lëng supe, që të mos pritët veza, të gjithë përzierjen e vezës shtojeni në supë duke e përzier lehtë, veprim që pengon vezën të pritët (7).
- Shërbejeni supën të ngrohtë (8).



13.2 Mëlçi të tiganisura (të skuqura)

Përzgjedhjen e lëndës së parë (1):

1. mëlçi,
2. vaj ulliri,
3. kripë,
4. piper,
5. rigon.



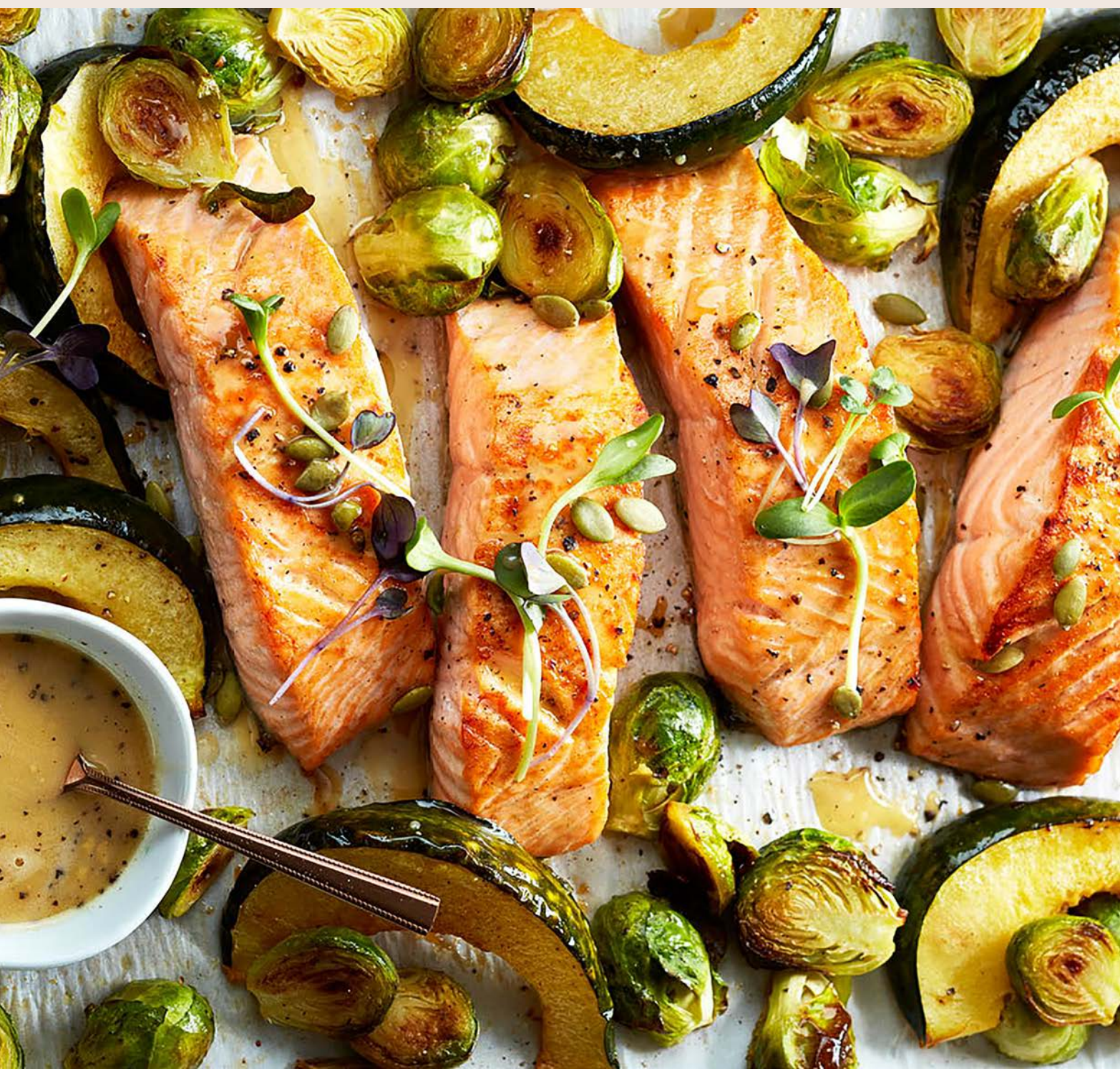
- Pritini mëlçitë në copa të mëdha (2).
- Lajini që të dalin të gjithë toksinat që përmban mëlcia (2).
- Kullojini, dhe hiqini të gjithë lagështirën me letër kuzhine.
- Marinojeni me kripë, rigon, piper, vaj ulliri.
- Vendosni tiganin me yndyrë në zjarri (3).
- Skuqeni nga të dyja anët por pa e kaluar shumë skuqjen.





REZULTATI MËSIMOR NR.14

NXËNËSI/JA PËRGATIT ASORTIMENTE TË THJESHTA ME PESHK



Vlerësimi i cilësisë së peshkut

Në këtë RM do të trajtohen teknika si të njihni freskinë e peshkut, si ta pastroni, si ta filetoni/copëtoni, format e marinimit të peshkut dhe gatimet e peshkut me avull në tigan/skarë, furrë dhe skuqje sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Për njohuri më të gjerë rreth peshkut mund të konsultoni teknologjinë ushqimore.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Para se të filloni duhet të rifreskoni disa njohuri rreth peshkut.

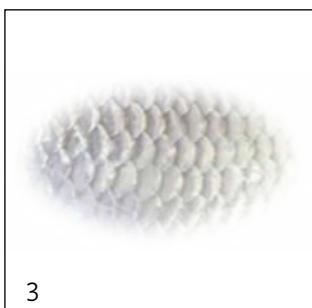
Peshku ndahet në katër kategori:

1. peshk i ujërave të kripura,
2. peshk i ujërave të ëmbla,
3. peshk i konservuar (i tymosur, i kriposur, i tharë),
4. Krustace (Butake) dhe molusk.

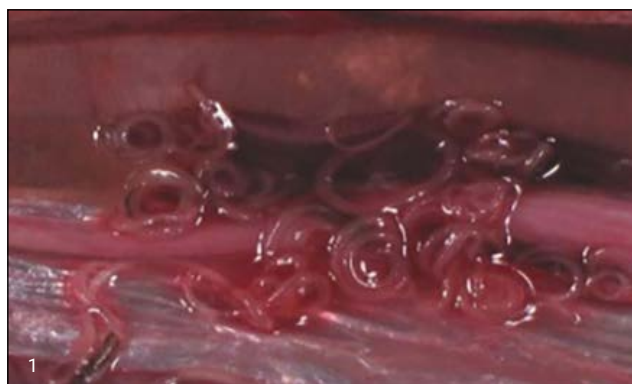


Vini re! Peshku duhet të konsumohet gjithmonë i freskët përveç rasteve të konservuara. Freskia e peshkut mund të shikohet realisht nëse ai është i plotë. Peshqit e detit duhet të kenë aromën e detit, ndërsa ato të ujit të ëmbël aromë të freskët. Disa veçori dalluese janë:

1. Sytë duhet të jenë të plotë, të shndritshëm dhe të dalë (shmangni peshqit me sy të zbehur, të tharë dhe të tkurrur për brenda).
2. Velëzat duhet të jenë të plota, të shkëputura nga njëra tjetra, të kuqe dhe të shndritshme (shmangni peshqit me lelëza ngjyrë gri, të ngjitura me njëra tjetrën dhe me mase xhelatinoze në to).
3. Trupi i peshkut duhet të jetë i tendosur nëse e kapim nga koka, i rrëshqitshëm, i lëmuar dhe i fortë (shmangni që peshku të jetë i varur, i butë dhe jo i rrëshqitshëm. Në shumë raste mund të rrehi nëse peshku ka ndenjur për shumë kohë i mbuluar me akull pasi mund t'u duket i fortë).
4. Lëkura duhet të jetë e shndritshme dhe e lagësht në kontakt me dorën (shmangni që lëkura të jetë e thatë dhe e butë). Peshqit me nuanca ngjyrash ato duhet të jenë të çelura.



Kujdes nga ANISAKIS emri i një paraziti nematodë, i gjitarëve të detit, 1 deri në 3 cm të gjatë, të hollë, nga e bardha në trëndafil, në fazën kur janë larva ata banojnë në mishin e peshku nga të cilat, nëse hahen të papërpunuara (krudo) ato mund të kalojnë te njerëzit duke shkaktuar një reaksione alergjike, gastroenterit dhe ulcerat (vrima në stomak).



14.1 Pastrimi i peshkut

Filloni duke fërkuar peshkun me qëruesin e luspave, duke e kaluar atë nga bishti përgjatë gjithë trupit të peshkut, derisa të arrini kokën. Përsëriteni operacionin derisa të përfitoni një peshk plotësisht pa luspë. Është e këshillueshme që ky operacion të kryhet nën ujë të rrjedhshëm, me qëllim që të lehtësohet largimi i luspave nga trupi dhe të shmangët ndotja e sipërfaqes së punës.

Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e peshkut sipas procesit teknologjik:



Ky lloj pastrimi bëhet për të gjithë tipet e këtyre peshqve, përveç kur do gatuhet në pjatë/skarë ose me kripë. Vendosni peshkun në një dërrasë pune dhe me gërvshërë prisni barkun përgjatë gjithë gjatësisë si në foto (2). Pasi ta hapni barkun e peshkut do shikoni të brendshmet e tij dhe hiqini ato me duart tuaja (3).



Lani me kujdes barkun e peshkut për të hequr shijen e hidhur dhe shtyllën kurrizore ku ka mpiksje gjaku (4). Pastaj bëjmë filetimin e peshkut (nga kurrizi): me një thikë me një teh të mprehtë presim pjesën e prapme të peshkut, në përputhje me vijën e shtyllës kurrizore të peshkut (5). Prerja duhet të bëhet në thellësi, deri në shpinën e peshkut, në mënyrë që të jetë në gjendje të ndajë mishin nga kocka qendrore (6).



Vazhdoni duke ndarë fileton nga kokën e peshkut (7) duke bërë një prerje të pastër në korrespondencë me velëzat. Për këtë veprim është e këshillueshme që të përkulni pak thikën (8). Vazhdoni në anën tjetër të peshkut për të marrë gjysmën e dytë të fileto duke hequr mishin nga halat (9).



Duke përdorur një thikë të vogël, hiqni halat e kuqërremë të vendosura në pjesën qendrore të brendshme të çdo filetoje (10). Hiqni butësisht halat e dukshme të barkut të peshkut me një thikë (11) duke bërë kujdes që të mos copëtoni mishin e peshkut. Vazhdoni duke hequr halat e mbetura me një piskatore të veçantë (12). Filetot janë të gatshme për t'u përdorur.

Kujdes! Pasi të keni pastruar peshkun dhe ta keni filetuar, mund ta gatuani në furrë të thjeshtë ose me letër furre si në rastin që do ju paraqitet më poshtë.

14.1.1 Përgatitja e peshkut në furrë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- fileto peshku (ato që keni përgatitur më lart),
- aroma, kripë, piper etj.,
- letër furre, letër alumini,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tave furre, seti i thikave, qëruese perimesh, dërrasë pune, gërshërë etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re: Këshillohet që para se te përgatisni këtë recetë në klasë te keni mare njohurit e duhura për pastrimin dhe të keni kërkuar në internet për forma të tjera marinimi apo shoqëruesish që t'i diskutoni në klasë apo dhe t'i bëni nëse lënda e parë jua mundëson.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e peshkut në furrë sipas procesit teknologjik:



Merrni portokallin e pa trajtuar dhe me një thikë të vogël prisni lëkurën duke e kthyer tehun rreth frutit si në foto, në mënyrë që të merrni një shirit të gjatë të lëkurës rreth 2cm të gjerë (11) (kini kujdes që të mos e këpusni).

Nëse prisni lëkurën, gjithashtu keni prerë dhe pjesë të brendshme të bardhë, më të hidhurën e frutit, e hiqni atë me majën e një thikë të vogël (12).



Pastaj ndani lëkurën e portokallit në gjysmë duke ndjekur vijën e lëkurës, përgjatë gjatësisë (13). Përsëritni këto hapa për portokallin tjetër dhe për limon. Tani merrni një fileto peshku, që keni përgatitur dhe duke filluar nga pjesa më e gjerë, mbështilleni me një lëkurë portokalli rreth tij, duke krijuar një model spiral (14). Pastaj merrni një lëkurë limoni dhe kalojeni përgjatë lëkurave të portokalli (15).



në mënyrë që lëkura portokalli dhe limoni të jenë të ndërthurura (16). Përsëriteni edhe operacionin për filetot e tjera. Marinojini duke shtuar kripë dhe piper (17) dhe vendosni manxuranën (erëz aromatike) në mesin e lëkurave të agrumeve (18).



Merrni një letër alumini dhe mbi të vendosni një letër furre (19). Në këtë pikë vendosni një fileto peshku në letrën e furrave (20). Pritini thelpinjt e hudhrave në gjysmë dhe vendosni nga një gjysmë në fileto (21).



Marinoni me vaj ulliri ekstra të virgjër (22) dhe palosni anët e letrës së furrës derisa të mbyllni peshkun (23). Pastaj mbështillni fletën e aluminit duke bashkuar skajet (24).



Mbylleni plotësisht peshkun si një pako dhe mbyllni skajvet si një karamelle (25). Përsëriteni operacionin edhe për filetot e tjera të peshkut dhe më pas vendosini në një tavë për pjekje dhe piqni në furrë të para nxehur në temp 200°C për 20 minuta (nëse përdorni furrën e ventilatorit do t'ju mjaftojë temp 180°C për 12 minuta) (26). Pasi të jetë pjekur (kontrollojini gjithmonë) hiqni letrën e aluminit dhe shërbejeni filetot e pjekura me aromë agrumesh të freskëta të mbështjella në letër pergamene (27) dhe shërbejeni ato.

Përgatitja e peshkut në furrë mund të përdoret dhe me mënyra të tjera. Për peshkun në kripë, peshku me perime në furrë mund t'i kërkonit dhe në internet pasi do gjeni një shumëllojshmëri recetash.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e peshkut në furrë 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.

14.2 Pastrimi dhe filetimi i peshkut gjuhëz

Për të pastruar një Gjuzë, filloni duke hequr të gjitha luspat nga peshku: vendosni peshkun me lëkurën e errët lart dhe duke e mbajtur atë nga bishti filloni të hiqni të gjitha luspat, duke përdorur qëruesen e luspave (1), duke kaluar disa herë nga bishti te koka e peshkut, pastaj kthejeni peshkun dhe përsëritni të njëjtin veprim edhe për lëkurën e bardhë. Nëse nuk keni mjetin e duhur ju mund të bëni të njëjtën vepër duke përdorur një thikë kuzhine dhe duke u kujdesur ta përdorni atë me anën e sipërme për të shmangur rrezikun e prerjes së lëkurës.



Prisni dhe eliminoni të gjitha fletët dhe bishtin duke u ndihmuar me një palë gërrshërë kuzhine për të lehtësuar punën: së pari të hiqni anët anësore (2), duke bërë një prerje të vetme që fillon nga bishti dhe vazhdon drejt kokës, pastaj hiqni gjithashtu fletët anësore (3) Nëse dëshironi, gjithashtu mund të hiqni bishtin, por ky operacion nuk është i nevojshëm.



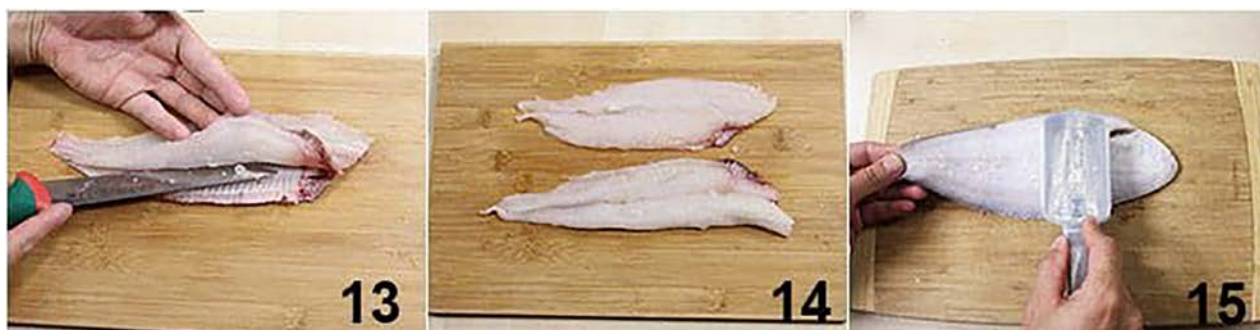
Pasi të keni pastruar Gjuzën do t'u paraqitet si në foto (4). Në këtë pikë kaloni në pastrimin e lëkurës me ndihmën e një thike të mprehtë bëni një prerje të lehtë mbi bishtin e Gjuzës në lëkurën e errët (5). Tani jeni gati për të hequr lëkurën. Mbani bishtin fort me një dorë dhe me tjetrën duke filluar nga pika ku keni bërë prerjen tërhiqni lëkurën në drejtim të kokës, derisa të eliminohet plotësisht nga trupi i peshkut. Meqë lëkura e këtij peshku është shumë e rrëshqitshme, këshillohet që të ndihmoni veten në këtë operacion duke përdorur një copë kuzhine (6).



Duke ndjekur të njëjtën procedurë, gjithashtu hiqni lëkurën e bardhë (7), pastaj hiqni të brendshmet duke bërë një prerje jo shumë të thellë në bark, vetëm nën kokë (8), pastaj hiqni me gisht qesen me papastërtitë dhe të brendshmet (9).



Përdorini gërshërët për prerjen e velëzave që ndodhen pas kokës (10). Tani lani me ujë të rrjedhshëm dhe të freskët në mënyrë që mos të ngelin papastërti apo mbetje gjaku (11), pastaj kaloni në fazën përfundimtare filetiminuta Duke përdorur një thikë filetimi peshku të hollë dhe fleksibël, bëni një prerje nga koka te bishti (12),



pastaj vazhdoni të prisni në brendësi drejt shtyllës qendrore, derisa të përfitoni fileton e parë (13). Kthejeni peshkun me kokë poshtë dhe vazhdoni në të njëjtën mënyrë për të marrë fileton e dytë, duke qenë të kujdesshëm që të mos lini shumë tul të lidhur me kockën qendrore. Gjuza e pastruar dhe e filetuar do të duket si në foto (14). Mund t'ju ndodhë që për një recetë në tigan ju duhet të mbani vetëm lëkurën e bardhë, e cila do ta mbajë mishin të bashkuar gjatë gatimit, kështu që mos e eliminoni gjatë pastrimit, por kaloni me qëruesen e luspave (15).

Vini re! Nëse, nga ana tjetër, duhet të gatuhet në skarë mund të lini të gjithë lëkurën, ndoshta të pastruar nga luspave: kjo do të mbrojtë mishin e peshkut nga gatimi mbi nxehtësi të lartë. Të brendshmet duhen pastruar nëse do e gatuhet në skarë, po mund t'i lini fletët ose bishtin në formë estetike në varësi të restorantit.

14.2.1 Përgatitja e gjuhëzës në tigan (meuniere)

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë

- fileto peshku (ato që keni përgatitur më lart),
- miell, qumësht, limona, gjalpë, aroma, kripë, piper, majdanoz etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tigan, seti i thikave, qëruese perimesh, dërrasë pune, gërshërë, shtrydhëse limoni, spatul, lugë kuzhine etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Gjuza me limon siç njihet në Shqipëri (ose “a la meuniere” në frëngjisht) është një recetë klasike dhe shumë e thjeshtë. Përkufizimi “alla mugnaia” tregon një metodë për përgatitjen e peshkut me mish të bardhë (levreku, trofte, koce etj.), i cili konsiston në lyerjen e peshkut me miell dhe pjekja në gjalpë duke krijuar runë (Roux) e ngrohtë. Më pas peshku shuhet me lëng limoni, aromatizohet dhe lehet për disa minuta të ziejë me pak bulion peshku ose ujë në varësi të recetës.

Gjalpi që përdorim për këtë gatim duhet të duroje temperatura e larta (gjalpë i tretur një proces që i bëhet gjalpiti dukë e lënë në temp të ulët ai do tretet dhe në të do shikojmë një masë të bardhë (laktoza) e cila duhet të filtrohet pasi nuk përdoret.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e Gjuzës në tigan sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur Gjuzën me limon pastrojeni atë siç mësuat më lartë (1). Kaloni peshkun në qumësht pasi ndihmon në mbajtjen e mishit të butë (mund edhe mos ta përdorni si teknikë nëse doni) (2), pastaj kaloni atë në miell duke i lyer të dyja anët mirë (3).



Vendoseni peshkun në tigan me gjalpë të tretur (4), duke e lënë të piqet për rreth 3-4 minuta në secilën anë derisa të marrë një ngjyrë të artë në secilën anë, jini shumë të kujdesshëm që të mos ta copëtoni kur t'i ktheni ato! Ndërkohë, shtrydhni dhe filtroni lëngun e limonit (5) dhe copëtoni majdanozin me thikë (6). Kur Gjuzat të jenë gati shtoni kripë (piper, aroma sipas dëshirës), shuajeni me lëngun e limonit dhe pastaj shtoni pak ujë ose buljon peshku që masa të ziejë duke zbutur peshkun dhe krijuar një masë kremoze. Pasi ta kemi përfunduar gatimin shtojmë majdanozin në fund që aroma dhe shija të jetë e freskët. Pjata duhet të dali si në foton e vendosur me lartë. Për përgatitjen e kësaj pjate mund të shtoni ose të hiqni produkte, por procedura e përgatitjes është si më lart, për të gjithë llojet e peshqve.

Kujdes! Mos e kaloni kohën e skuqjes së peshkut me gjalpin pasi do gjendeni në një situatë ku në salcën që do të përfitonit do të keni pika të zeza (djegia e tepërt e miellit).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e peshkut në tigan me skuqje 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.

14.3 Përgatitja e peshkut në skarë

Përgatitja e peshku në skarë i shoqëruar me kontorno

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përgatitjen e lëndës së parë:

- fileto peshku,
- domate, avokado, sallatë jeshile, vaj ulliri, kos kremoz, lëng limoni etj.,
- erëza (kanellë, mente), kripë, piper etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

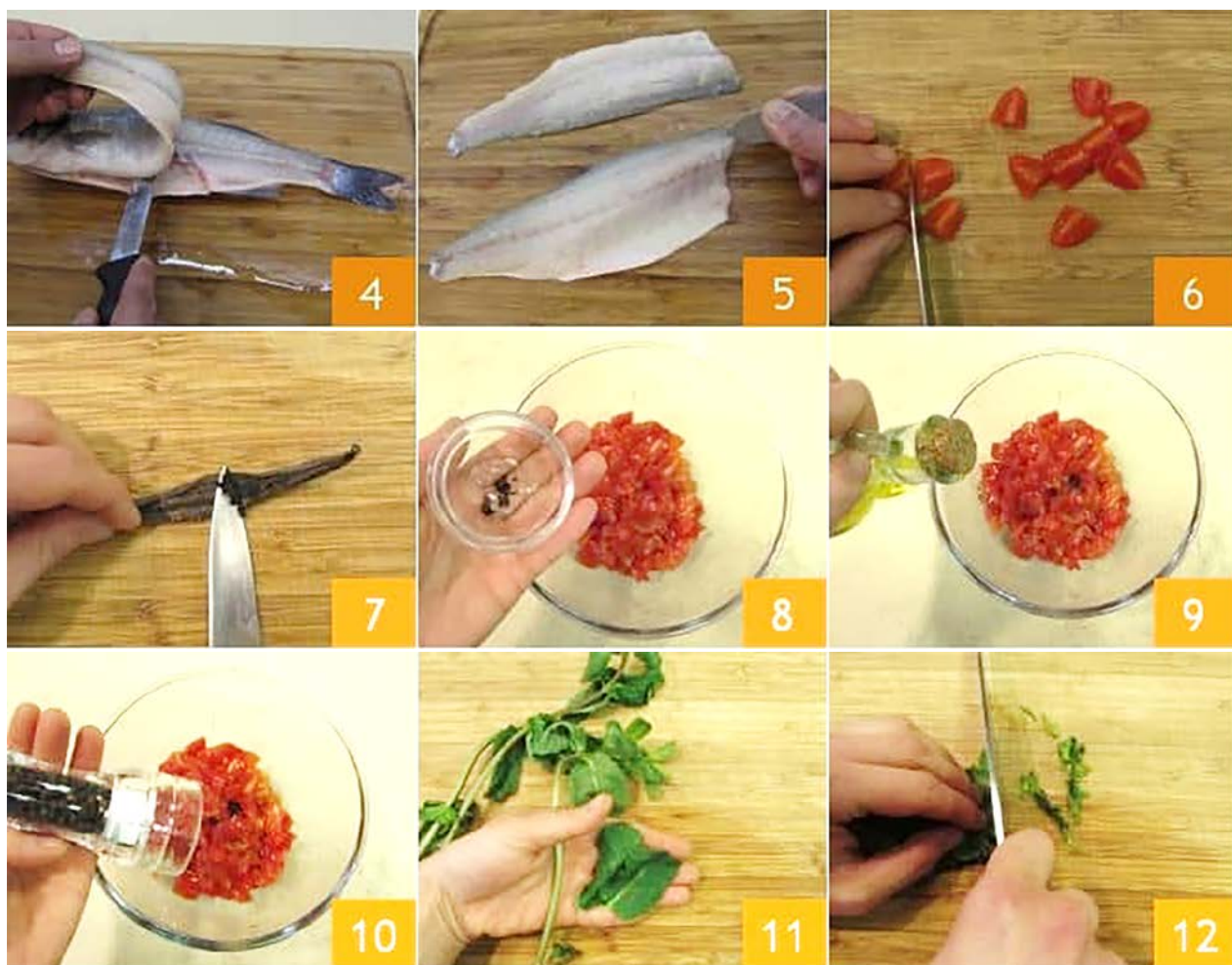
Përgatitjen e mjeteve të punës:

- tigan grill nëse nuk kemi skarë të madhe, seti i thikave, qëruese perimesh, dërrasë pune, gërshërë, kullesë etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

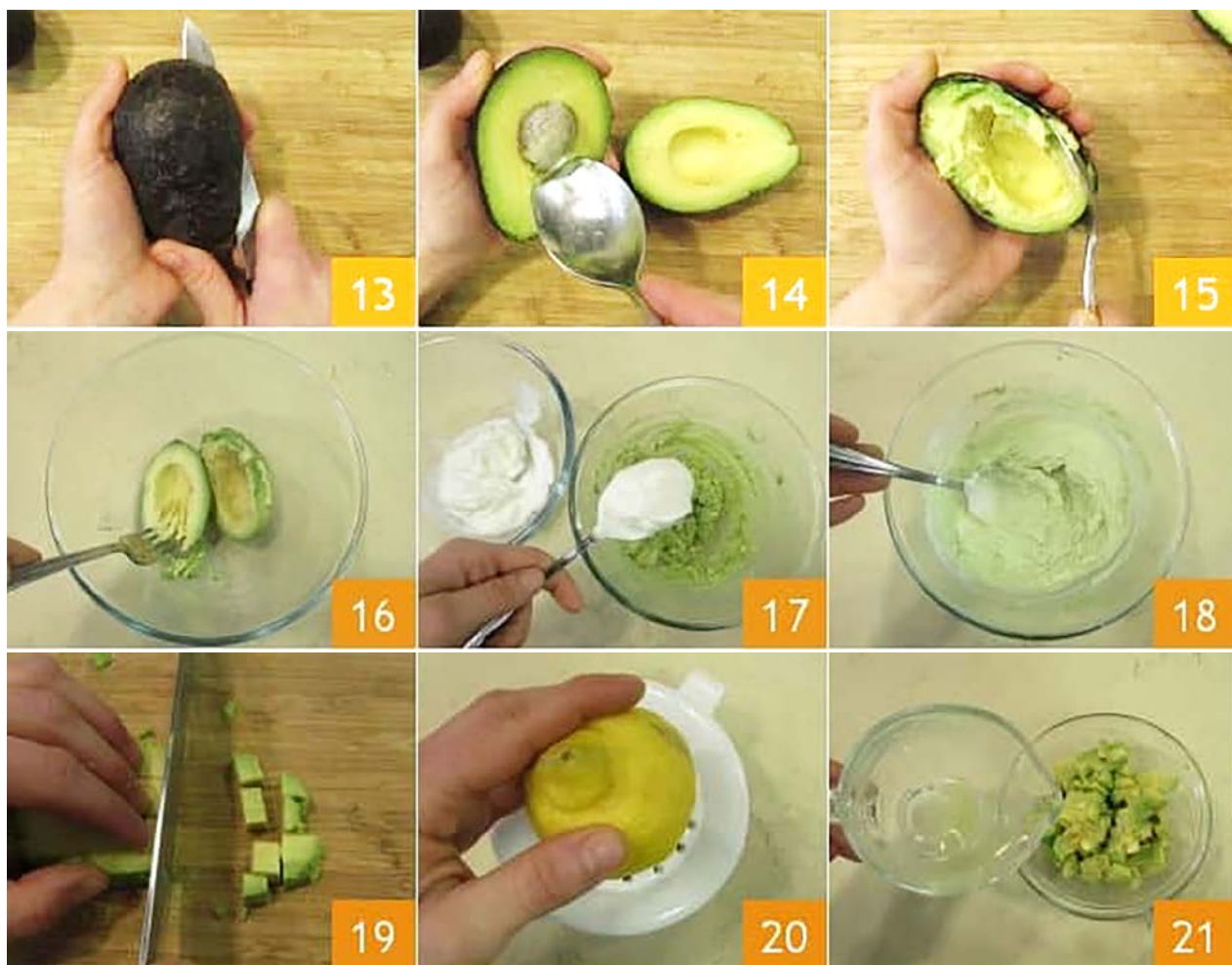
Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e peshkut në skarë sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur peshkun e pjekur në skarë dhe të shoqëruar me salcë avokado dhe domate të vogla duhet të pastroni dhe filetoni peshkun (rikujtoni hapat e punës si në rastin e më sipërm në fillim të RM-së).



Filetoni peshkun (4), pastrojeni atë nga halat me ane të një pastruesi për hala (5). Lani dhe copëtoni domatet e vogla në copa të vogla (6). Prisni vaniljen për së gjatësi dhe hiqni farat e brendshme (nëse nuk doni ta përdorni vaniljen si aromatizues nuk ka problem, mund të përdorni ndonjë aromë tjetër) (7). Në një tas hidhni domatet dhe marinoni me farat e vaniljes (8), shtoni vajin e ullirit (9), marinoni me kripë dhe piper (10). Pastaj hiqni gjethet e mentës (11) dhe copëtojini ato imët (12).



Merrni një avokado dhe prijeni atë në gjysmë (13), hiqni bërthamën e brendshme (14) dhe hiqni pulpën me një lugë (15). Vendosni 2/3 e pulpës në një tas dhe shtypni me një pirun (16), shtoni 100 gr krem kosi (17) dhe përzieri derisa të krijohet një masë kremoze (18). 1/3 e pulpës së mbetur priteni në kubik (19). Shtrydhni pak limon (20) dhe hidheni në tas në mënyrë që tulli të mos nxihet (21).



Vendosni një tigan për grill të ngrohet duke shtuar pak vaj (mund të mos përdoret vaji nëse nuk duam) (22) kur tigani të jetë ngrohur mirë shtoni filetot e peshkut nga pjesa e brendshme (pasi nëse e vendosim nga ana e lëkurës ajo ka veti të mblidhet dhe nuk do mund ta pjekim mirë fileton) (23). Piqeni mirë nga të dyja anët për pak minuta derisa të marrë një ngjyrë të artë (24).



Pasi të keni gatuar fileto ju mund të shërbeni duke hedhur kremin e avokados në një tas të vogël dhe vendoseni në pjatë (25), shpërndani domatet (26) dhe vendosni fileto mbi të, duke shtuar nenexhik të copëtuar (me dëshirë mund të shtoni dhe majdanoz në vend të nenexhikut/mentës) (27) dhe copa sallate të copëtuara (28). Për të përfunduar marinojeni me pak vaj (29) dhe rregullojeni me kripë dhe piper. Shërbejeni menjëherë peshkun e pjekur në skarë me copëza domateje dhe salcë avokado (30).



U zgjodh kjo recetë për të demonstruar peshkun në skarë, pasi është e kombinohem si me salcën e avokados po ashtu dhe me freskinë e copave të domates të freskëta. Falë internetit do keni mundësi të gjeni plot receta të peshkut në grill e shoqëruar me shoqërues stinor dhe për të gjitha tipologjitë e klientëve.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e peshkut në skarë 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.

Në fund të kësaj RM-je nxënësi/ja duhet të dijë të pastrojë, qëroje dhe filetoje peshkun në varësi të recetës. Të gatujë peshkun me 3 mënyrat e gatimit (zierje, pjekje në furrë/skarë dhe skuqje me yndyrë) sipas recetës, hapave të punës dhe procese teknologjike të paracaktuara.

REZULTATI MËSIMOR NR.15

NXËNËSI/JA PËRGATIT ASORTIMENTE TË THJESHTA ME PRODHIME DETI



Vlerësimi i cilësisë së prodhimeve të detit

Në këtë RM do te trajtohet si të pastroni, si ta filetoni/copëtoni, format e marinimit të prodhimeve të detit (molusqet dhe krustacet) dhe gatimi i tyre me avull, në tigan/skarë, furrë dhe skuqje sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.



15.1 Pastrimi i sepjeve

Sepjet janë familje e molusqeve dhe janë të përhapur në detet tona, nga e njëjta familje e oktapodit dhe kallamarit. Ata kanë një trup të zgjatur, brenda të cilit është “kocka e sepjes” e famshme dhe një çantë për të mbajtur bojën e zezë, të cilën e lëshojnë kur ndihen të kërcënuar. Sepjet kanë një kapacitet të fortë kamuflimi, jashtë ujit ata marrin në pjesën e sipërme një ngjyrë kafe me vija të zeza, ndërsa në pjesën e mesit ata janë të një të bardhë në perlë. Ata përdoren shumë në kuzhinë me forma gatimi si: i pjekur në skarë, i mbushur, me bizele ose në supë ju do të keni vetëm tipin e gatimit! Përgatitjet më të rafinuara të këtyre molusqeve, megjithatë janë ato të bëra me ngjyrën e sepjes, në të cilën boja përdoret gjithashtu për të pasuruar enët me ngjyrë.



Vini re! Ka lloje të ndryshme sepjesh: ato të Mesdheut dhe ato të Oqeanit Atlantik, të cilat ndryshojnë në shije dhe cilësi të mishit. Për më tepër, ngjyra e sepjeve ndryshon nga meshkujt te femra. Nëse “e zeza” rezulton të jetë shumë fluide do të thotë se sepja është e freskët, nëse në vend të kësaj ka disa kokrriza, do të thotë se ajo është shkrirë.

Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e sepjeve sipas procesit teknologjik:



Para se të filloni të pastroni sepjet veshin dorashkat Latex. Merrni sepjen (1) dhe duke ushtruar presion të lehtë me gishtat, në barkun e moluskut gjeni kockën. Pastaj, përdorni një thikë për të bërë një prerje tërthore, për ta eliminuar atë (2-3).



Me gishtërinjtë tuaj hapni membranën që keni prerë më parë (4) dhe duhet të gjeni qesen e bojës (nuk është e pranishme në të gjitha sepjet). Shumë butësisht hiqni qesen që përmban bojën e zezë, duke e marrë me gishtat, por pa e shtypur atë, në mënyrë që të mos ta çani (5-6). Sapo ta hiqni qesen që përmban bojën e sepjes vendoseni në një tas të vogël dhe sigurohuni që të mbetet e lagur.



Ndajeni kokën nga trupi i sepjes: mbajeni fort me një dorë dhe me tjetrën tërhiqni pjesën e tentakulave (7-8). Pastaj vendosni sepjen në dërrasën e punës, në mënyrë që ta rrafshoni atë sa më shumë që të jetë e mundur dhe përsëri me duart tuaja hiqni shtesat e vogla brenda trupit të sepjes (9).



Kthejeni sepjen dhe bëni një prerje të vogël, në mënyrë që të jeni në gjendje të hiqni me lehtësi lëkurën, duke e tërhequr atë me duart tuaja (10). Në këtë pikë pjesa e trupit tani është e pastër. Pastaj kaloni te koka. Merrni kokën e sepjes me një dorë dhe me tjetër qafën duke e shpëputur nga të brendshmet, të dallueshme në prekje falë konsistencës së tyre më të qullët dhe më të trashë (11). Eliminoni gojën (dhëmbin ose sqepin), të pozicionuar në qendër të tentakulave, duke shtypur me gishtin e madh në pjesën nën gojë në mënyrë që të shtyjë atë lart (12) dhe kështu lehtëson pozicionin dhe nxjerrjen e saj.



Me një thikë të vogël priteni rreth syrit (13) dhe pastaj hiqini ato (14). Shpëllajini sepjet dhe përdorni për gatim (15).

Kujdes! Pasi të keni pastruar sepjet, mund t'i mbani ato në frigorifer për 1 ditë në një enë të mbuluar me mbështjellë plastike. përndryshe ju mund të ngrini ato për rreth 1 muaj, brenda qeseve që janë për këtë përdorim, vetëm nëse keni përdorur sepje të freskët dhe jo të shkrirë. këshillohet që të përdorni gjithmonë dorezat pasi e zeza e sepjes është e vështirë për t'u hequr nga lëkura.

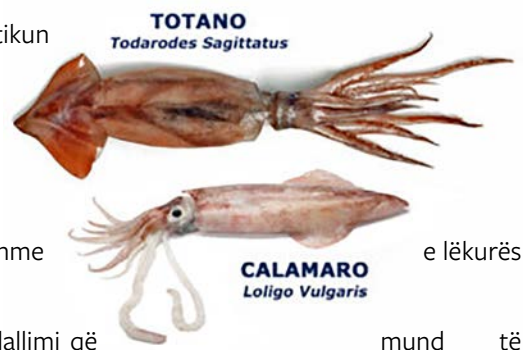
15.2 Pastrimi i kallamarrëve

Kallamari është një molusk që jeton si në Mesdhe dhe në Atlantikun Lindor.

Peshkohet gjatë gjithë vitit për t'u përdorur në gatime me skuqje, të mbushura ose të ziera dhe shpesh boja e saj është përdorur gjithashtu.

Kallamar i freskët mund të njihet nga ngjyra intensive dhe e shkëlqyeshme së jashtme.

Shpesh kallamarrët mund të ngatërrohet me kallamar (totano), dallimi që identifikohet lehtësisht midis dy janë pendët: në kallamar ata janë anësore gjatësisë totale të mantelit, ndërsa në totano ata janë në fund të ulët.



Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e kallamarrëve sipas procesit teknologjik:



Pastrimi i kallamarit të freskët është një operacion i thjeshtë. Të gjitha pjesët e molusqeve mund të jenë të përdorshme, pasi t'i shkëpusni nga trupi qendror mbajini ata mënjane. Filloni punën duke shpëlarë kallamarin nën ujë të rrjedhshëm (1), pastaj me duart tuaja hiqni me kujdes kokën nga manteli dhe vendoseni mënjane (2). Sapo të hiqni kokën, gjithmonë me duar, kërkoni pendën kërcore transparente nën mantel dhe me butësi tërhiqeni atë (3).



Kaloni sërish kallamarin nën ujë të rrjedhshëm, lajeni tërësisht dhe përdorni duart tuaja për të nxjerrë të brendshmet nga manteli (4). Nëse kallamar ka qesen e bojës dhe doni ta përdorni atë në kuzhinë, mund ta gjeni qesen në zgavrën e brendshme, nxirrni bojën dhe ruani në një tas të vogël, ndërsa të brendshme mund të hidhen. Pastaj hiqni lëkurën e jashtme: duke e prerë me një thikë të vogël pjesën e fundit, vetëm sa për të marrë një pjesë të lëkurës (5) dhe tërhiqni cipën plotësisht me duart tuaja ose duke përdorur një thikë të vogël (6).



Për të përfunduar pastrimin gjithmonë me një thikë të vogël hiqni pendët për t'i përdorur në gatime (7). Tani merrni kokën që keni lënë mënjanë dhe ndani atë nga tentakulat duke prerë me një thikë të vogël poshtë syve (8). Merrni tentakulat dhe hiqni dhëmbin qendror (gojën) në këtë mënyrë: hapni tentakulën nga jashtë me duart tuaja dhe shtyni pjesën qendrore (d.m.th. goja) (9). Nëse kallamari është i madh mund të shmangni ndarjen e kokës nga tentakulat: hiqni vetëm sytë dhe privoni kallamarin nga dhëmbët (goja).



Në këtë pikë me duart tuaja tërhiqni lëkurën nga tentakulat (10). Shpëlajeni mirë të gjitha pjesët e kallamarit nën ujë të rrjedhshëm, kështu ata do të jenë gati të priten në varësi të gatimit që do të bëni (11). Filloni me trupin, i cili mund të lihet i plotë nëse vendosni të përgatitni kallamarin e mbushur. Përndryshe për të skuqur atë ju mund ta prisni atë në unaza me një thikë. Nëse kallamari është shumë i madh këshillohet që të bëni unaza të holla për të lehtësuar gatimin (12).



Nëse preferoni kallamarin të gatuar me lëng, mund të hapni trupin përgjysmë si një libër (13). Tentakulat mund të lihen siç janë ose të copëtohen sipas recetës (14). Gjithashtu dhe pendët mund të gatohen duke i prerë në fije (15). Koha e gatimit të kallamarit varet jo vetëm nga përdorimi, por edhe nga madhësia. Nuk është e këshillueshme që të gatuhet kallamari për një kohë të gjatë, në mënyrë që të mos rrezikohet të jetë gomoz gjatë ngrënës.

15.2.1 Pastrimi i oktapodit

Oktapodi është një nga molusqet më të shijshme dhe të vlerësuara në tryezë. Mishi i tij është ideal për dietën e Mesdheut, sepse ka pak yndyrë. Mënyra më klasike për të shijuar është në sallatë ose e shoqëruar me patate. Oktapodi jeton në fund të shkëmbit ose ranorë: kështu dallimi midis oktapodit të vërtetë që jeton pranë shkëmbinjve është më i shijshme dhe i dallueshme nga rreshti i dyfishtë i tentakulave në dhe oktapodi i rërës ka mish më pak të shijshëm, me tentakula më të gjatë dhe të holla dhe vetëm një rresht thithësesh.

Vini re: Në të dy rastet, oktapodi i freskët njihet nga ngjyrat me shkëlqim të epidermës, nga mishi i fortë dhe nga aroma intensive “e detit”.



Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e oktapodit sipas procesit teknologjik:



Oktapodi i freskët njihet nga ngjyra e gjallë dhe e shkëlqyeshme e epidermës (1). Për ta pastruar atë, filloni duke e shpëlarë nën ujë të rrjedhshëm të ftohtë, duke i fërkuar kokën me duar (2) dhe tentakulat e jashtme dhe të brendshme (3).



Zhvendosni oktapodin mbi një peshqir të pastër dhe të thatë duke përthithur me letër kuzhine ujin e mbetur (4). Pastaj vendoseni në një dërrasë pune dhe me një thikë prisni qesen në nivelin e syve (5) për t'i eliminuar ato. Pastaj gjithashtu hiqni sqepin/gojën e oktapodit: me një thikë të vogël filloni ta prisni rreth saj (6).



Pastroni brenda me majën e thikës së vogël (7) dhe hiqni sqepin/gojën (8). Pasi të keni eliminuar sqepin/gojën dhe sytë, afroni tentakulat/mishin e oktapodit duke e rrahur me një çekiç të veçantë, një rrahës mishi ose një mjet tjetër kuzhine për rreth 10 minuta, për të thyer fibrat dhe për ta bërë më të butë mishin (9).



Shpëlajeni përsëri oktapodin nën ujë të rrjedhshëm, të ftohtë dhe hiqni të brendshmet nga qesja duke e larë me kujdes brenda (10). Pastaj lani dhe fshini kokën, tentakulat, me duart tuaja për të hequr sa më shumë të jetë e mundur cipën e rrëshirtë që e mbulon (11). Kujdesuni të lani tentakulat dhe thithëset e saja një nga një për të hequr mbetjet e rërës. Tani që oktapodi është i pastër, mund të vazhdoni me gatiminuta Merrni një tenxhere të madhe me anët e larta, mbusheni me ujë dhe lëreni derisa të valojë (12).



Për të kthyer në formë kaçurreli tentakulat e oktapodit, zhytini me avash në ujë të vluar (13) pastaj ngrijini lartë dhe vazhdoni kështu për 4-5 herë (14-15). Në këtë mënyrë estetika e përgatitjes do të jetë më e këndshme.



Zhysni oktapodin në tenxhere për ta zier atë (16). Kohët e gatimit ndryshojnë sipas madhësisë. Çdo 500 gram oktapod merr 20 minuta për të gatuar. Ndërsa zien oktapodi, me një lugë me vrima duhet të hiqni nga uji shkumën, që është krijuar në sipërfaqe (17). Para se ta kulloni, me anën e një thike me majë ose pirun kuzhine shponi mishin dhe shikoni nëse thika depërton lirshëm, nëse jo lëreni të ziejë dhe pak (18).

Nëse doni t'i jepni pak shije më shumë mishit të oktapodit mund t'i shtoni verë të bardhe dhe disa kokrra piperi në varësi të recetës që do përdorni.



Kur të jetë zier, kulloni oktapodin me një kulesë (19) dhe lëreni të ftohet (20). Pastaj transferojeni në një bord prerës dhe filloni të prisni atë për përdorim në përgatitjet tuaja. Me një thikë, ndani kokën nga tentakulat dhe vendoseni mënjanë (21).



Filloni me prerjen e tentakulave (22) dhe nëse dëshironi mund të hiqni lëkurën me thikë ose duke e fërkuar poshtë ujit të rrjedhshëm (23). Pastaj copëtojini tentakulat në copa të mëdha ose të vogla (24).



Gjithashtu kokën mund ta pastroni nëse dëshironi (25) dhe për t'u përdorur në receta ju mund ta hapni atë në gjysmë dhe pastaj ta prisni atë në shirita (26-27).

Kështu ju do të keni oktapodin tuaj gati për të përgatitur sallata të ftohta/ngrohta të shijshme, për ta gatuar atë të zier ose për ta shijuar atë në një mënyrë klasike me patate!

Këshillë! Pasi ta keni përgatitur produktin mund të kërkonit në internet receta me bazë oktapodi ose mund t'ju këshillojë instruktoria si mund t'i transformoni në receta të shijshme me produktet e zonës dhe sezonit.

15.2.2 Antipastë e ftohtë me oktapod

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përgatitja e lëndës së parë:

- oktapod i zier,
- vaj ulliri ekstra i virgjër, limon etj.,
- aroma (majdanoz, hurdhë), kripë, piper etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përgatitja e mjeteve të punës:

- kullesë, tenxhere, dërrasë pune, seti i thikave, pastrues, kullesë, tas etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Për të përgatitur këtë pjatë të thjeshtë hapat e pastrimit dhe zierjes mund t'i shikoni më lartë. Poshtë do ju shpjegohet përgatitja e sallatës së ftohtë, të cilën mund ta bëni dhe me sepje, kallamarrë, karkaleca etj. Nëse do keni interes për të parë se si mund të kombinohen mund të pyesni instruktoren ose të kërkonit në internet dhe do ta keni më të lehtë pasi ilustron me foto dhe video.



Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e antipastës së ftohtë me oktapod sipas procesit teknologjik:



Para se ta kullon, shpini mishin me një pirun për të kontrolluar zierjen (16). Kur të jetë gati, kullojeni (17) dhe vendoseni në një tas me ujë dhe akull për të bllokuar gatimin (blansherim kalimi nga i nxehti në të ftohtë, duke bërë të mundur ndërprerjen e zierjes edhe pse është jashtë ujit) (18).



Transferojeni në një dërrasë pune: me një thikë ndani kokën nga tentakulat, duke e ndarë atë në gjysmën (19), pastaj prisni tentakulat në copa të vogla (20), duke i vënë ato në një tas të vogël. Shtrydhni një limon (21).



Prisni imët majdanozin (22). Marinoni duke shtuar lëngun e limoni (ose vajin e ullirit të përzier me limoni) (23) dhe majdanoz të copëtuar imët në oktapod (24).



shtoni vajin (25), pak kripë (26) dhe piper, pastaj përzieri masën e përgatitur me një lugë. Shërbejeni sallatën e oktapodit të dekoruar me gjethe majdanozi në një pjatë elegante mbi disa feta limoni ose dekorime të tjera (27). Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e antipastës së ftohtë me oktapod 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

15.3 Pastrimi i karkalecave

Karkaleci është një nga krustacet (butak) më të përdorura në kuzhinë, me mish të mirë dhe delikat. Shumë përgatitje me bazë sushi kanë si element të tij këtë produkt, i cili mund të hahet edhe i pagatuar nëse është i freskët.

Në treg ka shumë lloje, në varësi të ngjyrës së mishit, ato ndryshojnë në të bardhë, në të kuqe të qartë, në të kuqe të thellë dhe në gri. Edhe pse në treg mund të blihen përgjatë gjithë vitit, muajt më të mirë për të blerë karkaleca janë nga marsi deri në qershor.



Vini re! Nëse i blini ato të freskëta, kini kujdes që ato të jenë të gjallë: syri, këmbët dhe antenat të lëvizin, ngjyra duhet të jetë e gjallë dhe e ndritshme. Ju do mësoni se si të pastroni dhe ruani karkaleca, kjo metodë pastrimi mund të përdoret gjithashtu për tipe më të mëdha karkalecash si në f.1. Në f.2 keni disa lloje të tjera krustacesh (butak) si mazzancolla, Aragosta, Karavidhe (astice), gjinkalla deti (canocchie ose cicale di mare), gaforre (granchio), scampi etj.

Por pastrimi nuk është gjithçka sepse mos harroni se për të përfutur karkaleca të shijshëm është e domosdoshme që karkaleci të gatuhet pak, përndryshe mishi do të bëhet gomoz (i fortë).

Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e karkalecave sipas procesit teknologjik:



Për të pastruar karkalecat, së pari duhet t'i shpëlani ato me ujë të rrjedhshëm, pastaj vendosini në një dërrasë pune dhe hiqni kokën (1-2). Duke përdorur duart shkëpusni këmbët (3) (ndodh që në shumë raste mund të jetë e vështirë për të qeruar karkalecin pa ju rrëshqitur nga duart, që kjo mos të ndodh spërkatini në një enë me pak uthull e cila eliminon lëngun e rrëshqitshëm që mban cipa e karkalecit).



Shkëpusni dhe guaskën (mbulesë në masë elastike dhe të fortë që kanë disa nga krustacet/butakët e lartë përmendur) me duar. (4), e cila është guaskë që mbron mishin. Ju mund të vendosni në këtë rast, në varësi të përgatitjes që synoni të bëni, nëse do ta lini pjesën e fundit të bishtit ose jo. Pasi ta keni pastruar nga jashtë, vazhdoni të kryeni një operacion shumë delikat që është heqja e zorrës në brendësi të karkalecit nga pjesa kurrizore e tij: prisni pjesën e pasme të karkalecave me një thikë të vogël (5) dhe eliminoni atë duke tërhequr butësisht (nëse doni mund të përdorni dhe shkop shishqebapi për të hequr zorrën/ fije e zezë pa e prerë karkalecin dhe duke krijuar një copëtim të vogël në pjesën kurrizore(6), duke u përpjekur të mos e copëtoni (7-8-9).



Jepini një valë për disa minuta në ujë të valuar, të zhytur për 4-5 minuta dhe hiqini ato me një lugë me vrima (10), i leni të ftohen për disa minuta dhe pastaj vazhdoni me pastriminuta. Eliminoni kokën, këmbët dhe guaskën (11-12), edhe në këtë rast mund të lini bishtin sipas recetës që do përdorni.



Bëni një prerje përgjatë shpinës dhe hiqni zorrën duke përdorur një kruajtëse dhëmbësh ose një thikë të vogël me një majë të hollë. Nëse janë shumë të freskëta, karkalecat mund të ngrihen si të papërpunuara, ashtu edhe të gatuar (13-14); në këtë rast të fundit le të ftohen plotësisht, pastaj vendosini në një qese dhe futini në frigorifer për të ngrirë (15).

15.3.1 Përgatitja e buljonit të peshkut me mbetjet e karkalecit

Me mbetjet e karkalecit mund të përgatishni një buljon të shijshëm që mund ta përdorni për salca me bazë peshku për rizoto ose makarona apo supë peshku.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- mbetjet e karkalecit të shpëlara mirë,
- qepë, presh (sipas dëshirës), gjalpë etj.,
- aroma, kripë, piper etj.,

lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

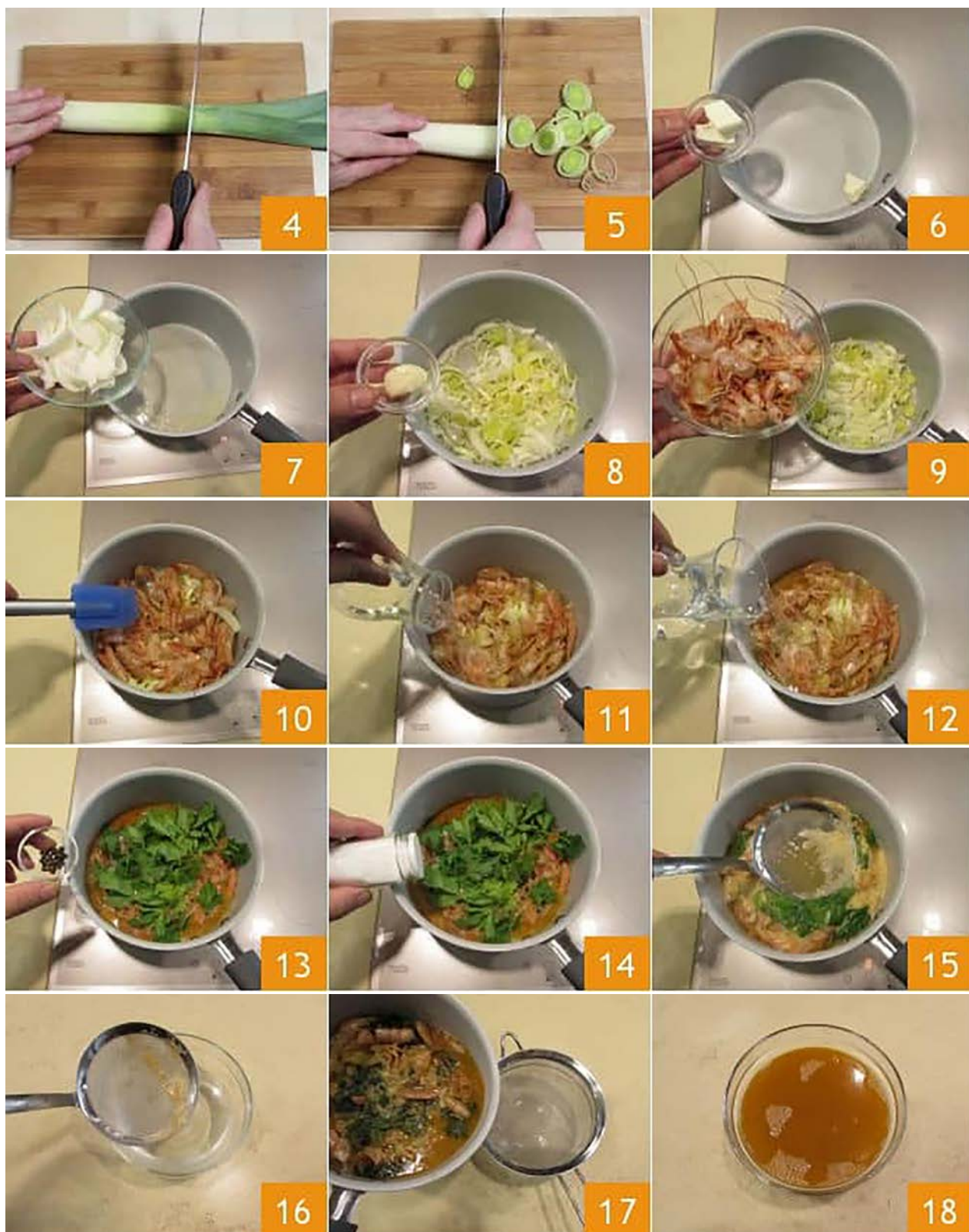
- dërrasë pune, seti i thikave, tigan/tenxhere, tasa qelqi, filtrues, lugë me vrima, lugë druri etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Buljoni i karkalecit është shumë i thjeshtë për t'u realizuar, është përgatitur me guaskat dhe kokat e krustaceve (butakëve), në fakt për të përgatitur buljonin e karkalecave mund të përdoren mbetjet e karkalecave dhe speciet e lartë përmendura në familjen e krostacei (butakve). Pra pasi t'i keni pastruar mos i hidhni, por përdorini ato si bazë për buljonin e peshkut (nëse do kërkonti në internet ne gjuhën italiane e keni me termin FUMETTO).

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e buljonit të peshkut me mbetjet nga pastrimi i karkalecave sipas procesit teknologjik:





Buljoni i peshkut (me mbetjet e karkalecit) mund të ngrihet në kontenitorë hermetik dhe të ruhet në frigorifer për disa javë/muaj. Gjithashtu mund ta hidhni dhe në qese akulli, në mënyrë që ta përdorni në sasi të vogla nëse doni t'i jepni pak shije recetës që po përgatisni.

15.4 Pastrimi i gjinkallave të detit (canocchie)

Vini re: Karkalecat, apo gjinkallat e detit (canocchie), janë krustac (butak) të një familjeje të ndryshme nga ajo e scampit, karkalecave apo arragostave.

Këto krustace të shijshme zakonisht janë 20-25 cm të gjatë dhe kanë një ngjyrë të bardhë në gri me refleksime rozë.

|Tipari kryesor është dy njollat ovale, të zeza-vjollcë, të cilat i ngjajnë dy syve të pranishëm te bishti, plotë me dhëmbëve dhe gjemba.

Si karkaleca dhe gjinkallat e detit janë gjithashtu shumë delikate dhe është e këshillueshme të konsumohen sa më shpejt që të jetë e mundur. Sa më shumë ata humbin freskinë e tyre aq më shumë ata janë subjekt i dehidrimit dhe rrjedhimisht mishi zvogëlohet në vëllim.



Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e gjinkallave të detit (canocchie) sipas procesit teknologjik:



Ka disa metoda për pastrimin e gjinkallave të detit. Në varësi të përdorimit dhe ne i pastrojmë ndryshe. Para së gjithash duhet që të lani gjinkallat ende të gjallë nën ujë të rrjedhshëm (1), duke u kujdesur që të mos dëmtoni veten me bishtin plot gjemba. Për të përgatitur salcat e pastave ose supa të shijshme, thjesht prijeni ato në copa me një thikë të mprehtë. Për t'i gatuar të plota (2) do të jetë e nevojshme të bëhet një prerje përgjatë guaskës pjesa kurrizore, në mënyrë që tuli të marri shije gjatë gatimit. Nëse dëshironi, mund ta lironi plotësisht gjinkallën e detit nga guaska e shpinës, duke mbajtur vetëm tulin, për të lehtësuar klientin gjatë ngrënies, ose për përgatitjet e recetave të tjera. Në këtë rast, për të thjeshtuar operacionet e pastrimit zhytini ato për 2 minuta në një tenxhere plot me ujë të valuar (3).



hiqini me një lugëme vrima (4) dhe lëroni të ftohtë pak, pastaj duke ndihmuar me gërshërë të mprehta filloni të hiqni fletët e barkut duke filluar nga fundi (5), dhe derisa t'i eliminoni të gjitha (6).



Gjithmonë hiqni majën e krahëve me gërshtërët (7), në mënyrë që të mos të gërvishteni gjatë ngrënies së tyre. Eliminoni pjesën e guaskës shpinore që shtrihet përgjatë anës së gjinkallës (8-9).



Pritini edhe bishtin (10), i pajisur dhe ky me disa dhëmbëza të mprehta. Me dorën tuaj të djathtë mbani gjinkallën në dërrasën e punës dhe me dorën e majtë ngrini guaskën e shpinës nga bishti drejt kokës (11). Në këtë mënyrë i gjithë tulli do të mbetet i hapur (12).

Pasi të keni pastruar gjinkallat e detit mund t'i përdorni ato për salca, për antipastë apo ne furrë të mbuluar më bukë të grirë të aromatizuar. Hiqni pjesën e guaskës shpinore që shtrihet përgjatë anës së gjinkallës (8-9).



15.5 Pastrimi i midhjeve të detit dhe frutave të detit me dy guaska

Midhjet me makarona, (të hapura) ose për një supë të shijshme janë një nga ushqimet më të njohura në kuzhinë. Emri i tyre ka origjinën e largët: ajo rrjedh nga latinishtja dhe do të thotë “guaskë”, në të vërtetë ato përbëhen nga dy valvula të njëjta në formë helike. Ka shumë varietete në fundin të detit ranor: nga lupinët në gjatësi, por më i njohur dhe i shijshëm është llumi i vërtetë, e karakterizuar nga një mish i butë me aromë delikate, ka një formë të zgjatur dhe një dizajn unazë më të theksuar në sipërfaqe.

Para se t'i përdorni ato në përgatitjet tuaja, do t'u duhet t'i pastroni ato plotësisht, për të mos lejuar që klientët tuaj të ndiejnë kokrrizat e pakëndshme të rrës në gojë.

Vini re! Para se të kalojmë te pastrimi i midhjeve të detit le të shikojmë pak dhe produktet e detit me dy guaska.

- midhje (midhje e zezë e thjeshtë),
- midhje me qime,
- stridhe (ostrica),
- midhje e vogël e thjeshtë (e njohur edhe si “marcill”),
- cannolicchio (familja e midhjeve),
- zhivadhe (capesante),
- hurma detit (datteri di mare),
- midhje gjuhë kuqe (i gjeni shpesh kur ecim bregut detit),
- midhje arre (noce),
- fasolari,
- midhje,
- kërmill deti (murici),
- kërmilli i detit,
- tartuf deti,
- si midhja e zeze e riveshur nga algat e detit ndryshe (musci/mussoli).



Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e midhjeve të detit dhe frutave të detit me dy guacka sipas procesit teknologjik:

Për të pastruar midhjet së pari bëni një përzgjedhje të tyre, duke eliminuar ato të hapurat ose të thyerat (1), sepse duke qenë e vdekur ajo mund të jenë të rrezikshme ose përndryshe kanë një shije të keqe. Pastaj goditni secilën midhje (2) në një sipërfaqe ose në një dërrasë pune, në mënyrë që të humbas pak rrërë dhe papastërti (një teknike mund të jetë dhe mbushja e enës me ujë, shtoni kripë të trashë dhe një thikë shërbimi pasi refleksi që krijon thika i bën të mendojnë sikur janë rrezet e diellit dhe ato hedhin rrërën që kanë në brendësi. Në fund fërkojini dhe shpëlajini disa herë me ujë të rrjedhshëm).

Vendosini ato në një kullësë që mbështetet në një tas (sigurohuni që nuk prek në fund) dhe shpëlajini disa herë nën ujë të rrjedhshëm (3). Mund t'i lini ata në unë me ujë për disa minuta, pastaj t'i ndryshoni ujin disa herë, derisa të mos ketë më rërë në pjesën e poshtme të tasit.



Një tjetër metodë e pastrimit është ajo që përfshin përdorimin e kripës: mund të shtoni kripën e trashë në një tas (4-5); në këtë mënyrë do të rikrijoni një gjendje të ngjashme me ujin e detit dhe midhjet do të pastrohen lehtë nga rëra. Lërimi të kullojnë për disa orë, duke kontrolluar herë pas here nëse lëshojnë rërën dhe nëse po, shkundni ato dhe ndryshoni ujin, të paktën disa herë dhe në çdo rast derisa të mos shihni më gjurmë rëre. Pasi të jenë të pastra, ata do të jenë gati për t'u gatuar. Për t'i bërë ato të hapura, është e nevojshme t'i vendosni të gatujnë në një tenxhere të madh (6), zakonisht përdoret për shije hudhër dhe vaj ulliri (majdanos dhe verë të bardhë sipas dëshirës).



Mbuloni tenxheren me një kapak (7) dhe ziejeni me zjarr të lartë: në këtë mënyrë valvulat (guaskat) do të hapen me nxehtësinë. Fikni nxehtësinë menjëherë pasi të jetë hapur plotësisht, në mënyrë që mos të komprometoni butësinë e prodhimeve të detit me gatim shumë të gjatë. Kulloni midhjet (mund të mbani lëngun e midhjeve nëse është e nevojshme pasi e ruani më mirë pasi t'i keni pastruar), qërojini ato (8) dhe do të jenë gati për t'u përdorur në recetat tuaja! Kjo metodë është dhe për të hapur midhjet e tipave të tjera vetëm mund të ndryshojnë aromat që përdorni.

Nëse midhjet nuk konsumohen menjëherë, vendoseni në një enë të mbuluar me ujë të ftohtë ose të mbështjellë në një leckë të lagur dhe vendosini në frigorifer derisa t'ju duhet që t'i përdorni. Është e këshillueshme që ato të përdoren brenda ditës ose maksimumi brenda 24 orëve. Midhjet mund të ngrihen të pastruara, duke i vendosur ato në një enë qelqi me ujin e tyre të gatimit ose me një qese vakumi.

15.5.1 Pastrimi i midhjeve të mëdha

Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e midhjeve të mëdha sipas procesit teknologjik:



15.5.2 Pastrimi i midhjeve të zeza

Udhëzues i ilustruar pune për pastrimin e midhjeve të zeza sipas procesit teknologjik:



15.6 Gatimi i makaronave me fruta deti

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- midhje, karkaleca, gjinkalla deti (canocchie), peshk Romb etj.,
- domate, uthull e bardhe ose verë e bardhë etj.,
- aroma (majdanoz, borzilok), kripë, piper etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- kullësë, tigan, dërrasë pune, seti i thikave, pastrues, kullësë, tas etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Me këtë recetë ne mund të rikujtojmë disa produkte që kemi mësuar t'i bëjmë gjatë këtij moduli si:

- përgatitja e makaronave,
- përgatitja e salcës së domates,
- pastrimi i peshkut dhe frutave të detit.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e makaronave me fruta deti sipas procesit teknologjik:



Pastroni të gjithë peshqit me radhë: pastroni midhjet shumë mirë nën ujë të ftohtë, hiqni ato të thyera ose të hapura, pastaj hiqni fijet (mustaqet) që dalin nga guaskat dhe gërryeni guaskën me një thikë të vogël ose me një furçë me fije teli (shiko 15.5.2), pastrojini midhjet si kemi mësuar më lartë (1). Shpëlani Cannolocchi nën ujë të ftohtë (2). Në këtë pikë filetoni rombin siç keni mësuar me Gjuzën më lartë, para së gjithash hiqni pendët shpinor me gërshtë (3)



dhe dy anësorët (4), pastaj me majën e thikës bëni një prerje të vogël në stomak, në mënyrë që të nxirrni të brendshmet (5). Zhvishini lëkurën me majën e një thike të mprehtë pastaj filetojeni duke nxjerrë 4 fileto (6).



Në një tigan me fund të madh, hidhni një thelb hudhër dhe vaj ulliri ekstra të virgjër, vendosni midhjet (7) mbulojini me një kapak dhe lëroni të hapura. Ndërkohë në një tigan shtoni domatet me pak ujë dhe shtoni uthullën/verën e bardhë (sipas shijes mund të përdorni ose njëren ose tjetrën) (8). Shtoni bashkë me midhjet e hapura dhe gjinkallat e detit (canocchie) (9).



Shtoni po ashtu dhe cannolicchi dhe filetot e rombit (10), shtoni kripë, piper dhe koncentratin e domates. Mbulo me kapak dhe lëroni te ziej për rreth 5/7 minuta, Pastaj shtoni domatet (11) dhe majdanozin e copëtuar. Kulloni makaronat që keni përgatitur të freskëta dhe hidhini në salcën e peshkut që keni përgatitur, dy lugëvaj ulliri ekstra të virgjër do ndihmoj të lidhi mirë salcën me makaronat dhe ta bëj atë më kremoze duke e përzier shpesh herë (12).

Shërbejini makaronat me peshk dhe fruta deti si në foton e ilustruar në fillim të recetës.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e makaronave me peshk dhe fruta deti 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.

15.7 Peshk i skuqur (miks)

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- karkaleca, sepje, merluc, barbut, sardele etj.,
- miell, miell misri, vaj për skuqje etj.,
- kripë, piper,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tenxhere për skuqje/fritezë, lugë me vrima, letër thithëse yndyre etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Aroma e kësaj pjate është e pangatarrueshme, njehet shumë larg dhe është një nga pjatat më të porositura në restorantet e peshkut. Dëshira pasi i shikon në restorant të ven në dilemë nëse t'i porosisësh si pjatë hyrëse/antipast apo pjatë e dytë. Por peshku i skuqur nuk është vetëm ky, por është edhe një ushqim rruge (në shumë vende bregdetare nuk ka byrektore/ suflaqe/ apo hamburger ose ka kioska që skuqin peshkun dhe jua vendosin në një kaush letre dhe e hani gjatë shëtitjeve) për t'u shijuar me pushime, ndërsa shëtitjet nëpër rrugët e qytetit ose për të ngrënë nga deti në perëndim të diellit për një aperitiv veror. Lind si një produkt që përdorej në vaktet e peshkatarëve gjatë peshkimit në det.

Vini re: Këshillohet që në përfundoni të drekës/darkës ta mbyllni peshkun e skuqur me një krem/sorbeto të mirë limoni pasi ndihmon në tretje pasi yndyra që mbart mund t'ju japi pakënaqësi në vazhdim.

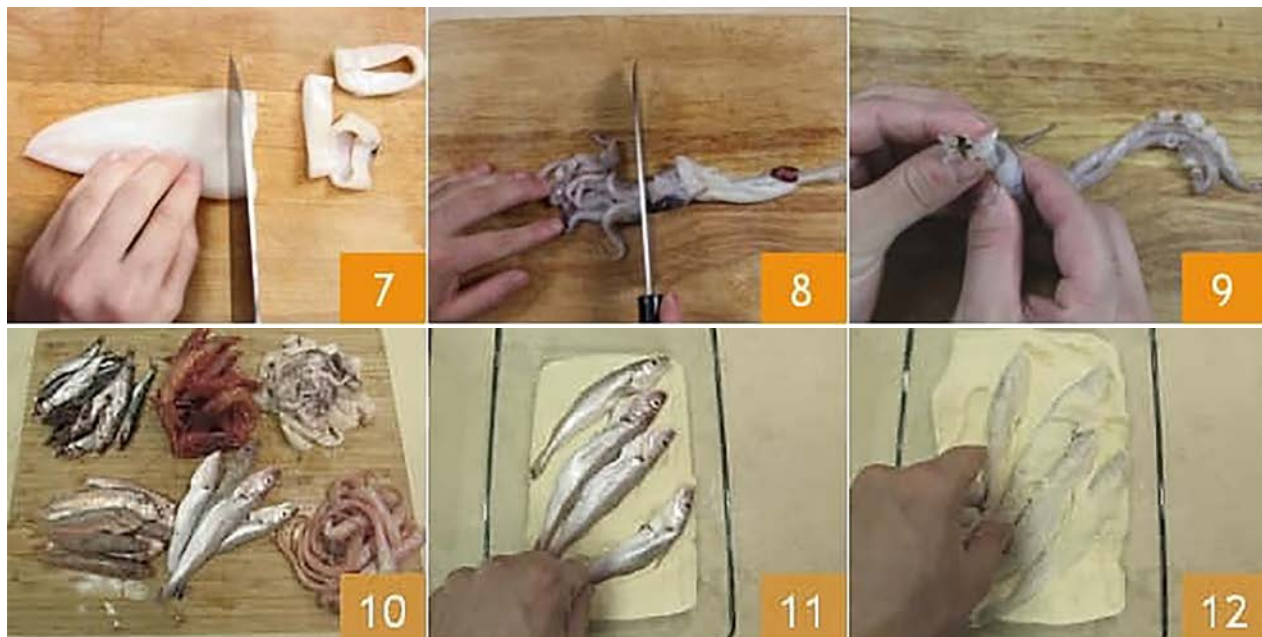
Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e peshkut të skuqur (Miks) sipas procesit teknologjik:



Pastroni peshkun siç keni mësuar më lartë.



Pasi ta keni larë peshkun priteni në copa.



Kur të gjithë peshqit janë të pastër (10) ju mund të kaloni në fazën tjetër. Para se ta lyeni me miell peshqit, duhet të ngrohni mirë vajin në një tigan, ai duhet të arrijë një temperaturë prej 180-190°C, mateni atë me një termometër kuzhine. Ndërkohë hidhni miellin e misrit (mund të përdorni vetëm miell gruri ose të përzier miell misri me miell gruri siç është te receta) në një enë të ulët dhe të gjerë. Kur vaji të ketë arritur temperaturën, lyejini mirë me miell peshqit (11-12).



Hiqni miellin e tepërt nga peshku dhe zhytini ato një nga një në vajin e nxehtë (13). Lyeni me miell peshqit e tjerë me radhë (14) dhe skuqini këto së bashku me merlucin nëse ka vend në enë (15).



Veproni kështu me gjithë peshqit me radhë. Respektoni kohën e ngrohjes së vajit sa herë që mbaron një skuqje dhe fillojmë një tjetër.



Pasi të keni mbaruar dhe me skuqjen e fundit kalonini në letër e vajit ku dhe produktet e tjera i kemi lënë që letra të përthithi yndyrën (32). Në një pjatancë sipas dëshirës vendosni një letër të pastër dhe sistemoni të ndara të gjithë produktet e peshkut të skuqur të shoqëruar me copa limoni të freskëta (33).

Këshillohet që peshku të shërbehet shpejt dhe krokant, pasi karakteristika e tij është të kërcasë nëpër dhëmbë kur e hamë.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e skuqjes së peshkut 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.

15.8 Peshk romb në furrë i shoqëruar me perime në avull

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- peshk Romb,
- kungull, karota, lulëlakër, selino, perime sezoni etj.,
- aroma, kripë, piper, majdanoz, limon etj.,
- bukë ose bukë e grirë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.



Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tenxhere me avull për zierjen e perime, dërrasë pune, seti i thikave, kullësë, kapëse, tave furre, letër furrë, makinë grirëse, shtrydhëse limoni, filtrues etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Me këtë recetë mund të rikujtoni disa produkte që keni mësuar gjatë këtij moduli si: sallatë me perime të ziera në avull, ku keni mësuar format e shërbimit dhe shoqërimit të tyre si garniturë.

Vini re! Rombi i gatuar me perime është një recetë që mban të gjithë butësinë dhe delikatesën e mishit të rombit të mbyllur në një shtresë krokante bukë të aromatizuar.

Për ta bërë bukën sa më të shijshme shtoni një përzierje të bimëve aromatike në bukën e grirë si: majdanoz, borzilok, nenexhik, rozmarinë dhe gjethet e trumzë. Shtimi i dy sardeleve/alici të konservuara dhe lëng limoni i japin aromë të shijshme bukës.

Pjekja në furrë është e shkurtër për të mbajtur karakteristikat e mishit të rombit dhe për të shoqëruar atë përdoren perime të shijshme me avull.

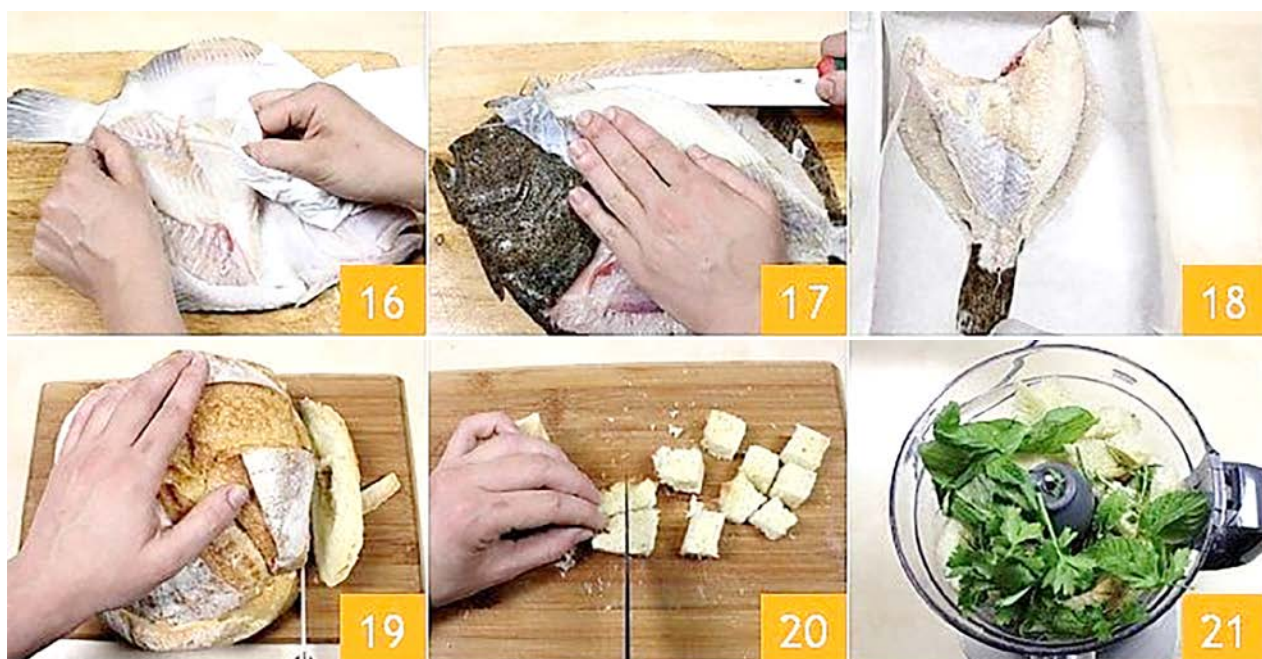
Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e peshkut Romb ne furrë i shoqëruar me perime furre sipas procesit teknologjik:



Pasi t'i keni përgatitur perimet e ziera, lërinë në një enë si në foto derisa të përgatisni dhe rombin në furrë.



Filloni të pastroni Rombin si Gjuza, mund të ndiqni dhe hapat e punës në foto për ta rikujtuar më mirë.



azhdoni për përgatitjen e bukës së aromatizuar (19) merrni tulin e bukës që pastaj do ta ndani në kubik (20) (ju gjithashtu mund të përdorni bukë të ngelur/të tharë). Më pas vendosni kubikët në mikser së bashku me përzierjen e bimëve aromatike: majdanoz, borzilok, trumzë, rozmarinë dhe nenexhik (21).



Miksoni të gjithë përbërësit. Pastaj shtoni fileto sardeleje te konservuara/ Alici, kripë dhe piper për shije dhe një fije me vaj ulliri ekstra të virgjër (22). Në fund shtrydhni një gjysmë limoni (23) dhe filtrojeni atë në një sitë me rrjetë të ngushtë (24).



Shtoni lëngun e limonit në mikser (25) dhe ndizeni atë derisa të përfitohet një përzierje homogjene. Me një penel lyeni sipërfaqen e rombit me vaj (26) dhe mund të hidhni përzierjen e bukës së aromatizuar, duke e hedhur me një luge dhe në fund një fije vaj përsipër (27). Tani që rombi është gati, piqeni atë në furrë për 10 minuta në 200°C dhe pastaj 5 minuta në funksion grilë 230°C. Nëse përdorni furrën e ventiluar, gatuajeni për 10 minuta në 190°C.



Kur rombi të jetë gatuar dhe buka e pjekur në të artë, tërhiqeni nga furra (28), merrni perimet që keni lënë mënjanë dhe shtoni majdanos me duart, kripë për shije dhe pak vaj (29). Pra, shërbejeni rombin tuaj të shoqëruar me perime të ngrohta (30).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e rombit ose ndonjë lloji tjerë peshku në furrë 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 vlersimin nga instruktori/ja.

15.9 Kallamarë skare të mbushur me bukë të aromatizuar

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- kallamarë,
- aroma, kripë, piper, majdanos, limon etj.,
- bukë ose bukë e grirë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- skarë ose tigan skarë, dërrasë pune, seti i thikave, kulesë, kapëse, letër furrë, makinë grirëse, shtrydhëse limoni, filtrues etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

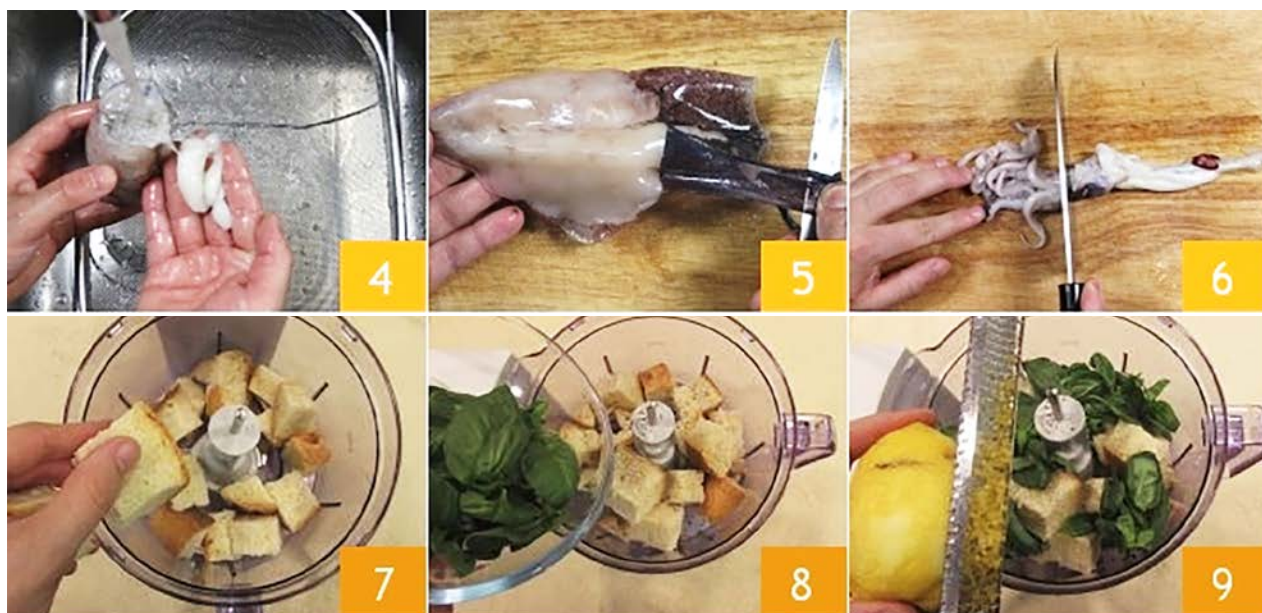


Vini re! Ndonjëherë vetëm një parfum ose një shije e veçantë është e mjaftueshme për të na transportuar pothuajse në një kontekst krejtësisht të ndryshëm. Kjo është ajo që na ndodh kur ne gatujmë kallamarrë të pjekur në skarë, një gatim i shijshme dhe i vështirë për t'u harruar nëse gatuhet siç duhet. Më poshtë do keni mundësi të ndiqni me hapa punë si ta përgatisni atë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e kallamarit të mbushur me bukë të aromatizuar sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur kallamarin e pjekur në skarë, së pari duhet të kujdeseni për pastrimin e kallamarrëve, gjë që e kemi mësuar dhe më lartë.



Mund të vazhdoni me përgatitjen e mbushjes: prisni bukën në kubik dhe vendoseni në një mikser të pajisur me fletë çeliku (7), pastaj shtoni kripë, piper dhe gjethet e borzilokut të lara dhe të thata më parë (8), me një grirëse dore merrni vetëm cipën e verdhë të limonit (9) dhe shtrydhni vetëm ½ e tij (të filtruar).



në fund shtoni vaj ulliri ekstra të virgjër (10), përzihet derisa të merret një masë me grimca buke jo të vogla (11). Merrni kallamarin e pastruar dhe mbusheni me një lugë (si në foto) (12), duke u kujdesur për t'i mbushur ato deri në fund/majë dhe lënë disa centimetra hapësirë në pjesën e sipërme në mënyrë që të mund të mbyllen lehtësisht (13).



Në këtë pikë merrni tufën me tentakula, që keni hequr më parë, vendoseni në brendësi të kallamarit dhe mbyllini hapjen me një kunj dhëmbësh, duke depërtuar dy skajet e kallamarit, në këtë mënyrë do të fiksoni kokën e kallamarit me trupin duke ndihmuar që dhe mbushja të mos dalë (13). Ngrohni mirë skarën ose dhe një tigan skarë, në pa mundësi dhe lyeni me vaj (14), pastaj vendosni kallamarin e mbushur në njërën anë dhe gatuajeni për 6-15 minuta për anë (varion nga madhësia e kallamarit) (15).



Kur të krijohet një kore e bukur e artë, ktheje kallamarin në anën tjetër dhe gatuaj për 6-15 minuta Pasi ta keni gatuar hiqni kallamarin nga skara dhe prijini përgjysmë (në një kënd 45° gradë si te foto) (17) për të treguar mbushjen: Kallamari i pjekur dhe i sistemuar në pjatë është gati për t'u shërbyer i ngrohtë (18).

Kujdes! Për sa i përket mbushjes së kallamarit mund ta aromatizoni bukën sipas dëshirës, bëni kujdes në pjekje pasi është një produkt që nuk lejon tejkalimin e kohës dhe masa bëhet gomoze.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kallamarit të pjekur në skarë i mbushur me bukë të aromatizuar 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.

1. Me këtë produkt mbyllet dhe njohja, pastrimi dhe përgatitja (përpunimi teknologjik me zierje, skuqje, pjekje në skarë/furrë) i produkteve të detit.
2. Informacionet dhe shpjegimet që u trajtuan janë një bazë e mirë që ju ndihmon për të gatuar prodhimet e detit.
3. Për më shumë informacione mund të pyesni instruktoren/en ose duke kërkuar në internet.

REZULTATI MËSIMOR NR.16

NXËNËSI/JA PËRGATIT ASORTIMENTE TË THJESHTA ME PERIME



Gatimi i perimeve në furrë

Në këtë RM do të trajtohen si të gatuhet një asortiment me perime, dhe gatimi i tyre me avull, në tigan/skarë, furrë dhe skuqje sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- patate (për furrë), karota, specat (për mbushje), hudhra, kunguj, patëllxhan, qepë të kuqe, perime sezoni etj.,
- aroma, kripë, piper, majdanoz, djathë i grirë, vaj ulliri etj.,
- bukë e grirë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- pjatancë qeramike për furrë, dërrasë pune, seti i thikave, kullësë, kapëse, letër furrë, makinë grirëse etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



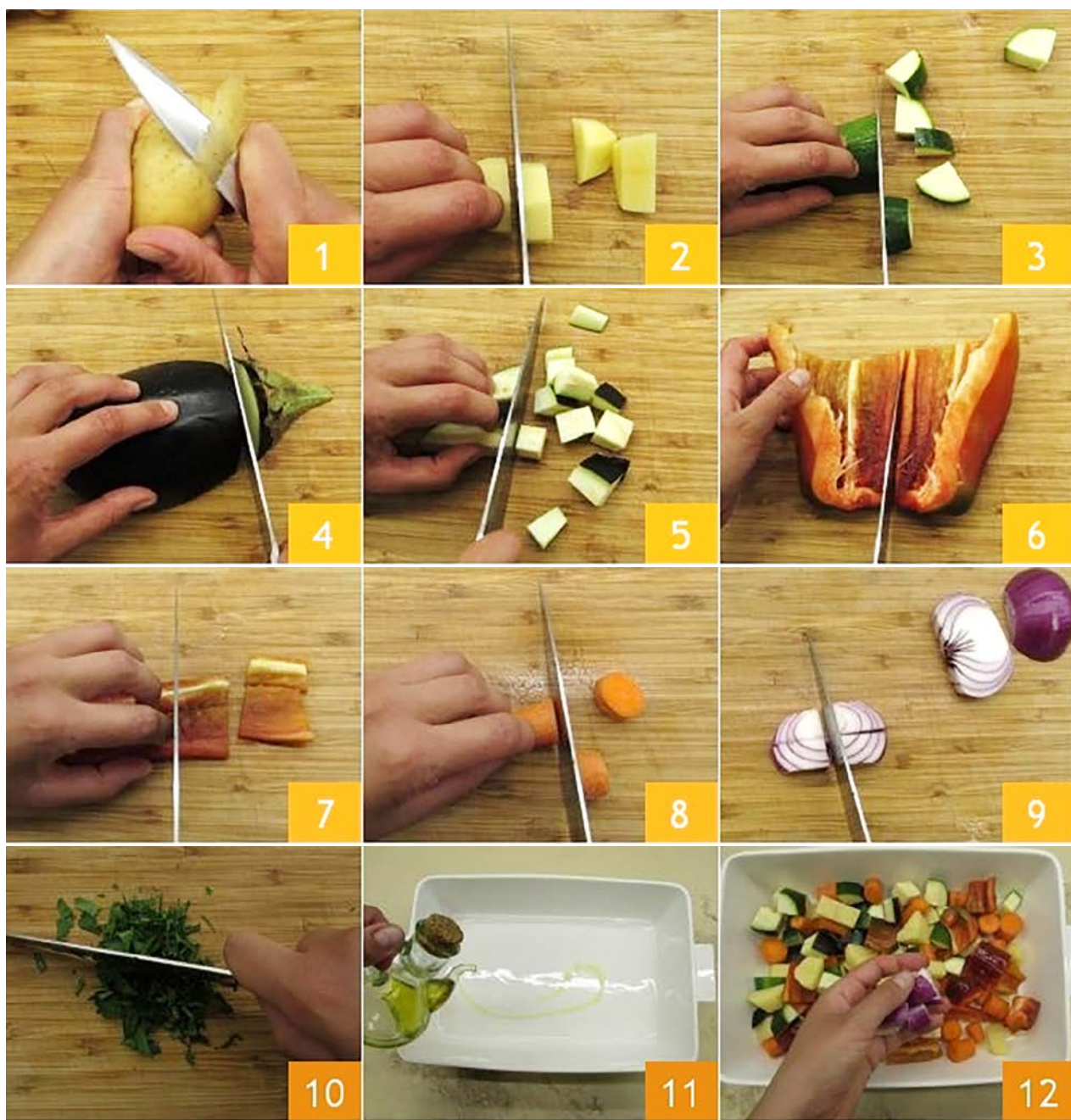
Vini re! Perimet me shumëllojshmërinë e tyre të pafundme të ngjyrave dhe shijeve, pasurojnë çdo pjatë me shije: nga pjatat hyrëse/antipastat më të shijshme të tilla si lulet e kungullit të lyera me brumë të hollë dhe të skuqura, deri te pjatat më të përpunuara.

Shoqëruesit e pashmangshëm të pjatave kryesore të mishit dhe peshkut, perimet janë gjithashtu të shkëlqyera për t'u shijuar në mënyrën më të thjeshtë, ashtu si në recetën që sugjerojmë këtu: perimet e pjekura në furrë.

Një arkitekturë perimesh të prerë në kube dhe me një bukë të grirë të aromatizuar dhe djathë dhie i grirë, janë një kombinim i shkëlqyer.

Thjeshtë dhe e mirë, kjo pjatë e shijshme do të jetë e përkryer për ta shijuar me fileto peshku të pjekur ose brinjë të pjekura.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e perime në furrë sipas procesit teknologjik:



Copëtoni/grini majdanozin e freskët (10) dhe mbajeni mënjatë. Merrni një pjatancë për pjekje, hidhni pak vaj (11) dhe përhapni të gjitha perimet në mënyrë të çrregullt brenda pjatancës (12).



Marinoji ato me kripë (13), pak vaj ulliri (14) dhe përziejme mirë me një lugë gjelle që të marinohen dhe perimet që ndodhen poshtë (15).



Në një tas hidhni bukën (e grirë imët), djathin e dhisë po ashtu të grirë imët (16) dhe majdanozin e copëtuar që keni parapërgatitur (17), përziejeni me një lugë që të miksohen mirë përbërësit (18).



Përhapeni masën e përgatitur (18) mbi perimet në mënyrë uniforme (19-20) dhe piqni në një furrë statike të nxehtë në 180°C për 80 minuta. Pastaj vazhdoni të gatuani për 10 minuta në 200°C vetëm lartë, në mënyrë që të merrni një ngjyrë të artë në sipërfaqe. Kur t'i mbaroni së gatuari, merrni perimet tuaja të pjekura dhe lërinini të ftohen pak para se t'i shërbeni.

Më poshtë po paraqitet një recetë me të njëjtët përbërës po në një proces teknik ndryshe. Duke ju bërë të kuptoni që ndryshimi i teknikës së gatimit përfiton një produkt ndryshe dhe variacion shoqërues si mishi dhe peshku.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e perime në furrë sipas procesit teknologjik:



Filloni duke prerë perimet në formë rrethore me një kënd 45° (1,2,3).



Vendosni perimet në një tavë furre me letër në mënyrë që mos të ngjisin (4), marinojini ato me kripë, piper dhe vaj ulliri sipas dëshirës (5,6). Futini në furrë të ngrohur më parë, në temperaturë 180°C për 40 minuta.



Përgatisni bukën e grirë me djathin e grirë (7), rignonin (8) dhe përzieri mirë me një lugë (nëse dëshironi dhe pak vaj ulliri i aromatizuar me hudhra pasi e lidh masën mirë dhe i jep shije masës së përgatitur) (9).



Pas 40 minutash hiqni perimet nga furra (10), shpërndani bukën me një lugë në të gjitha perimet (11). Piqeni përsëri në 180°C për 10 minuta, pastaj çojeni temperaturën në 240° për 2-3 minuta vetëm lartë: perimet e pjekur do të jenë gati për t'u shërbyer (12). Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e perimeve në furrë, të mbushur me bukë të aromatizuar 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 vlersimin nga instruktori/ja.

16.1 Gatimi i perimeve në skarë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- spec (për mbushje), kunguj, patëllxhan, domate, perime sezoni etj.,
- aroma, kripë, piper, majdanoz etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

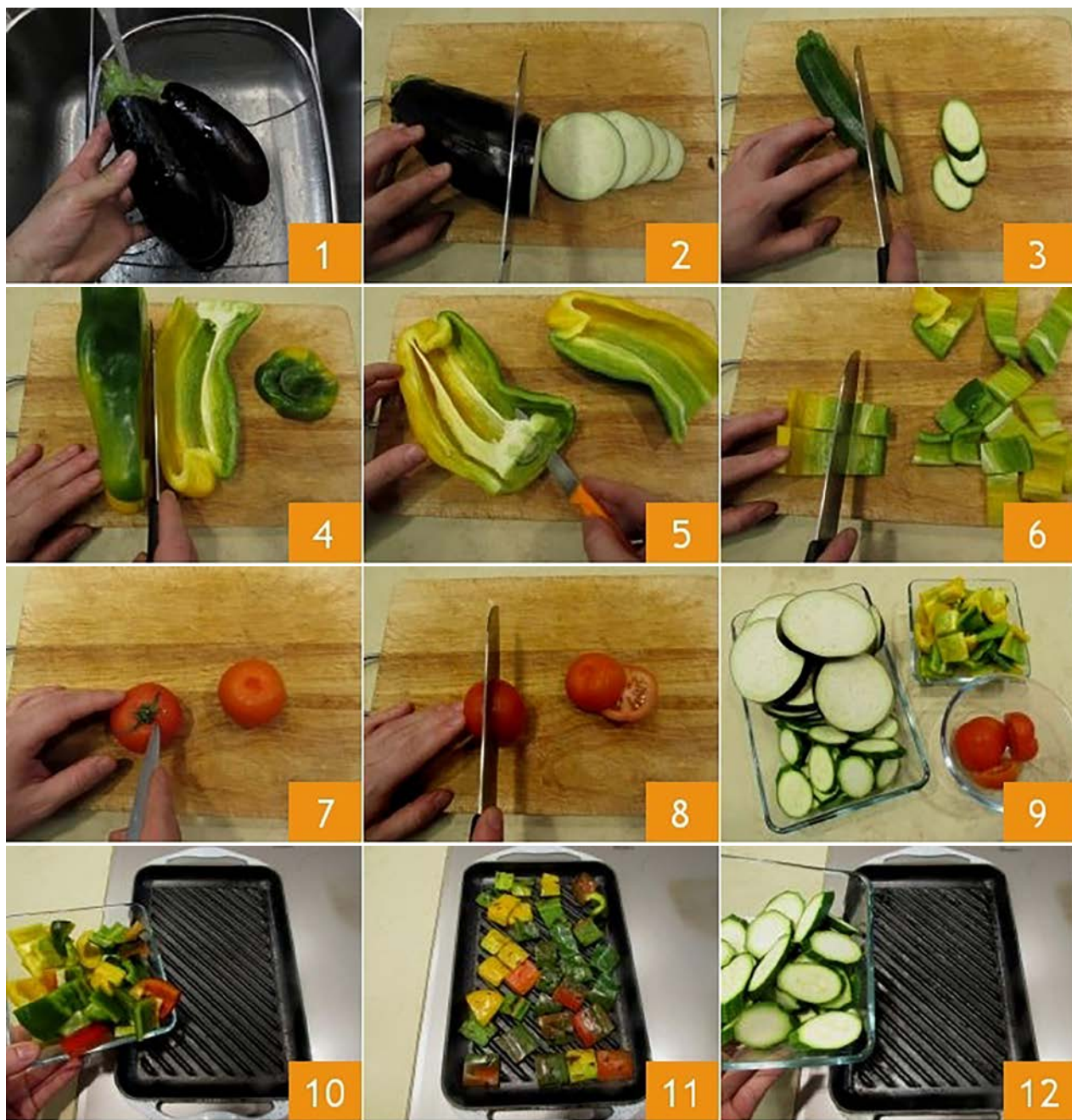
- skarë profesionale/ tigan skarë, dërrasë pune, seti i thikave, kullësë, kapëse etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Perimet e pjekura në skarë janë një shoqërues i shëndetshme, shumë ngjyrësh dhe shumë i shijshme, pasi pjekja në skarë ruan shijen dhe rrit të gjithë aromën dhe mirësinë e perimeve në gojë.

Perimet e pjekura në skarë janë një pjatë e shkëlqyer për të shoqëruar pjatat e peshkut dhe mishit, një pjatancë e shijshme ideale edhe për një piknik ose një udhëtim jashtë qytetit (kur klienti nuk han në hotel po dëshiron që ushqimin ta marri me vete mund të jetë pjesë e paketimit ose e një hamburgeri vegetarian.



Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e perime në skarë:



Vini të ngrohet skara mirë para se të hidhni perimet për pjekje. Kur piastra të jetë nxehur, piqni perimet pak nga pak. Vendosni specat pranë njëri-tjetrit, piqini për 5 minuta dhe rrotullojini me një kapëse/pincetë për një gatim uniform (11), pastaj vendosni kungullin e njomë të piqet (12).



Vazhdoni me të njëjtën teknikë si me specat ashtu dhe me perimet ne vijim.



Këshillë! Pasi të keni mbaruar me pjekjen e perimeve vendosini ato në një pjatë ose dërrasë si në foto. Këshillohet që marinimin me kripë, piper dhe vaj ulliri e bën klienti sipas dëshirës, kuzhinieri shton vetëm majdanozin e grirë imët.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e perimeve në skarë 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

16.2 Gatimi i qofteve me perime të skuqura

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- patate, bishtaja, presh, vezë, karota, kungull, hudhra etj.,
- aroma (arrë moskati, kripë, piper, majdanoz),
- bukë e grirë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- fritezë, letër thithëse yndyrë, lugë me vrima, dërrasë pune, seti i thikave, kulesë, kapëse etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

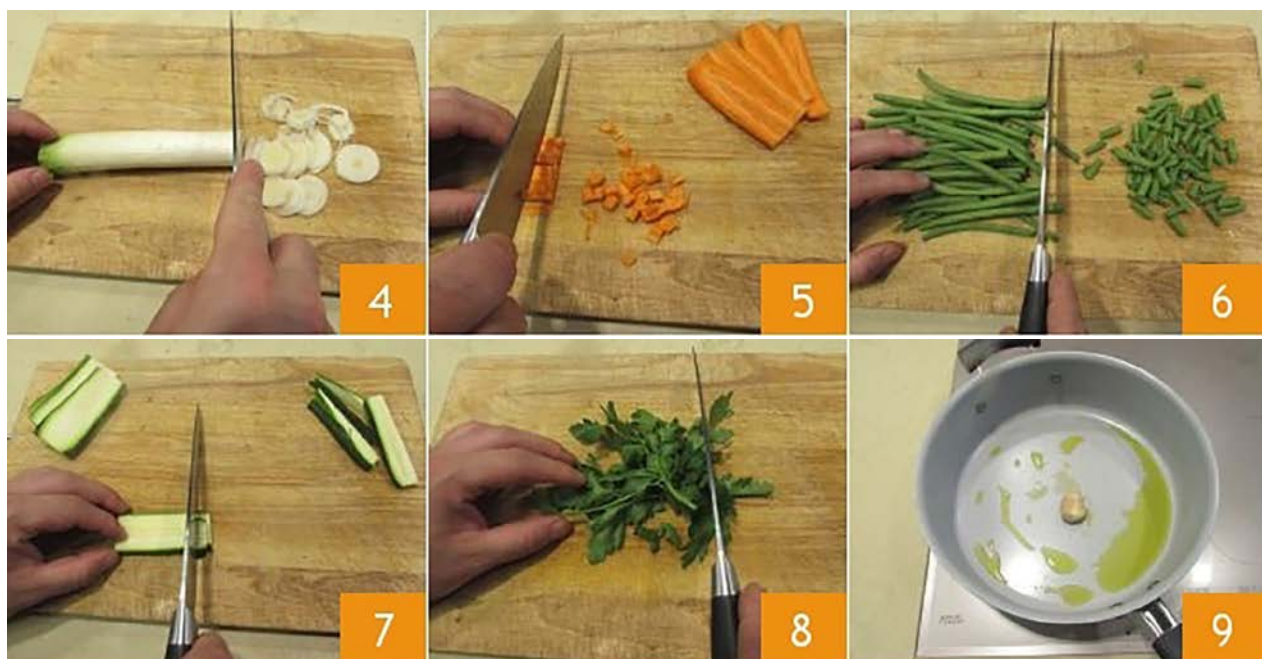


Vini re! Qoftet me perime janë një produkt jo vetëm për vegetarianët por edhe për personat që kanë dëshirë të shijojnë perimet në më formë ndryshe nga normalja. Është një produkt që mbart shumë yndyrë në vetvete po nuk ju zhgënjën me shijen, ngjyrën e artë dhe cipën krokantë që vesh të gjithë masën.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e qofteve me perime të skuqura sipas procesit teknologjik:



Filloni duke i zier patatet pasi t'i keni larë (1), qërojini me një thikë xhepi (2) dhe kalojini në shtypësen e patateve (3).



Prisni preshin në rondele (4), karotat në formë kubike (5) dhe bishtajat në copa të vogla (6). Prisni kështu dhe kungullin në copa të vogla (7), majdanozin grijeni imët (8). Në një tigan të thellë shtoni vaj ulliri dhe një thelb hurdhë dhe lëreni derisa vaji të aromatizohet (mund të përdorim dhe vaj ulliri të aromatizuar me hudhra, duke e përgatitur vetë. Në një enë me vaj hidhni disa thelpinj hudhra të ndara përgjysmë dhe lëreni të pushoj për 24 orë, pas kësaj kohe do shikoni që vaji është aromatizuar me shijen e hurdhës) (9).



Filloni të shtoni perimet që parapritët me radhë (10-11-12). Marinojeni masën me kripë dhe piper dhe lëreni të skuqet për rreth 10 minuta, nëse masa thahet shumë shtojini një lugë ujë që të zbutet (14), përziejeni me një lugë gome ose druri dhe lëreni të pushoj (15). Merrni patatet e shtypura dhe shtoni djathin e grirë (16), rrihni mirë vezët dhe shtojini në masë (17), marinojeni me kripë dhe piper (18).



Me një grirëse dorë grini arrën e moskatit (19), shtoni perimet e vakëta në masë (20), dhe majdanozin e copëtuar (21). Miksoni mirë të gjithë masën derisa të krijojë një masë të lidhur, nëse është shumë e butë shtoni bukë të grirë, po pa e tepruar se do dali shumë e thatë pastaj (22), lagni pak duart dhe krijoni topa me masë 50 gr.-55 gr. (23), në një enë rrihni disa vezë dhe në një tjetër hidhni bukën e grirë, në fillim kaloni qoften e perimeve në vezë dhe pastaj në bukë (24).

Pasi të keni përgatitur të gjitha topat si në foto (25), ngrohni vajin mirë dhe filloni t'i skuqni, pasi të kenë marrë një ngjyrë të artë hiqini me një lugë me vrima duke i lënë për pak sekonda që vaji i tepërt të kullojë brenda enës (26), vendosini ato në një tabaka me letër që thith yndyrën (27). Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e qofteve 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.

REZULTATI MËSIMOR NR.17

NXËNËSI/JA PËRGATIT PANDISPANJË



Përgatitja e pandispanjës

Në këtë RM do te trajtohet si të përgatitet pandispanja sipas procesit teknologjik. Nga kjo RM dhe në vazhdim do të trajtohen ëmbëlsirat bazë që një ndihmës-kuzhinier duhet të dijë minimalisht, pasi ka një gamë të gjerë recetash dhe mënyrash si përgatiten ato me teknika të veçanta. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- vezë, miell ‘00’, niseshte (disa pastiçier përdorin vetëm miell disa i bashkojnë miell + niseshte) receta klasike e ka vetëm me miell, sheqer,
- aroma (vanilje), kripë (për ekuilibrim shijeje) etj.,
- gjalpë për të lyer tavën,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh, filtrues, mikser me korrent ose planetare/brumatriçe, lugë plastike/druri, tavë për pandispanjë inaderente, në pamundësi (tavën e lyeni me gjalpë dhe e spërkasni me miell që mos të ngjisë) etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Pandispanja është një nga përgatitjet bazë në pastiçerinë italiane, të gjithë ata që pëlqen të gatujnë pa dyshim që kanë provuar një herë të vetme të përgatisin një tortë për festa të ndryshme familjare. Një recetë e thjeshtë, por shpesh gjërat më të thjeshta në kuzhinë kërkojnë shumë zotërim të teknikave për një rezultat të përsosur.

Butësia e pandispanjës, rezultati i lartë në butësinë e masës është si rezultat i cilësisë së miellit të përdorur miell ‘00’ për pastiçeri, në mënyrë që brumi të mos jetë shumë elastik dhe niseshteja ndihmon në absorbimin e lagështisë duke lejuar që brumi të mbetet i butë.

Vini re! Gjithashtu mund të mos e dini, por ka shumë mënyra përgatitjesh të kësaj recete: pandispanjë me kakao, pa gluten dhe të kripura të shijshme për festa dhe aperitivë.

Por përveç zgjedhjeve të ndryshme ka të paktën 5 metoda për përgatitjen e pandispanjës: dy me të nxehtë, dy me të ftohtë dhe një me emulgator (përbërës ku ndihmojnë që produktet të rrinë të lidhur, një shembull për ta kuptuar është kur u shpjegua bërja e majonezës dhe mënyra si lidhet veza me vajin).

Ka procedura të ndryshme, por rezultati nuk ndryshon. Dhe siç e dini mirë gjithmonë përpikuni të përdorni metodën më të thjeshtë që të merrni një rezultat të mirë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e pandispanjës sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur pandispanjën, thyeni vezët në tasin e një mikseri/planetareje (kontrolloni gjithmonë freskinë e vezëve një nga një jashtë ene) (1), pastaj hidhni farat e vaniljes (priteni atë në gjysmë dhe me majën e një thikë të sheshtë merrni farat në brendësi (2)). Shtojini ato në vezë (3).



dhe shtoni pak kripë (4). Pastaj ndizni mikser/planetaren me shpejtësi të mesme dhe punoni përzierjen për rreth 15-20 minuta, shtoni sheqerin pak nga pak (6) në mënyrë që të tretet sa më mirë.



Ndërkohë lyeni tavën me gjalpë dhe miell nëse është inaderente (ngjitëse) tava (7) dhe sapo veza dhe përzierja e sheqerit të fryhen dhe shkumëzohen (8) fikni makinën. Në alternativë nëse nuk keni planetare ju mund të përdorni një mikser elektrik dore. Për të bërë provën nëse masa është gati mund të derdhim (me rrahësen) pak masë mbi masën tjetër, fija e krijuar duhet të mos bashkohet me masën po të rrijë mbi të. Në këtë pikë vendosni një sitë të mirë mbi tasin e planetares dhe shtoni miellin (9),

MUNGON FOTO 10,11,12

bashkë me niseshtenë (10). Sitni masën duke e ajrosur atë dhe përziejeni të gjithën me një rrahëse dore ose me një spatul, duke bërë lëvizje nga poshtë deri lartë (11). Bëni këtë hap shumë butësisht në mënyrë që të mos shfryni masën (që flluskat e ajrit që janë formuar të mos shfryhen). Sapo masa të jetë përzier plotësisht (12),



hidheni atë në tavë (13) dhe përdor një spatul për të niveluar sipërfaqen (14). Në këtë hap është e domosdoshme që të mos përplasni tavën mbi sipërfaqen për ta niveluar atë, përndryshe masa do të ulet. Piqni pandispanjën në një furrë statike të parangrohur në 160°C në katin më të ulët për rreth 50 minuta. Shmangni hapjen e furrës gjatë kësaj kohe dhe para se të merrni tortën nga furra, kontrolloni pjekjen duke bërë gjithnjë testin me kunjin e dhëmbëve ose me një thikë xhepi, pasi secila furrë gatuan ndryshe. Pasi të fusni kunjin e dhëmbëve/thikën në qendër të tortës kur të dalë duhet të jetë plotësisht e thatë. Pasi është pjekur hiqni pandispanjën (15).



Lëreni të ftohet në tavë para se ta hiqni atë (16-17) dhe lëreni të ftohtë tërësisht në një mbajtëse para se ta shërbeni (18) ose ta prisni për receta të tjera.

Mund ta ruani pandispanjën, që do të mbetet të butë për rreth 2 ditë. Për ta ruajtur, pasi të jetë ftohur mbylleni me pelikola dhe ruani atë në temperaturën e dhomës. Përndryshe mund ta ngrini gjithmonë të mbështjellë me pelikola deri në një muaj.

17.1 Prerja e pandispanjës

Udhëzues pune si të prisni pandispanjën me anë të një thikë të gjatë:



Prerja e pandispanjës me ndihmën e një fije nejloni



Kujdes! Këshillohet që pandispanjën ta prisni një ditë pasi ta keni përgatitur ose të jetë ftohur mirë.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e pandispanjës 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.

17.2 Përgatitja e pandispanjës së kripur

Po ju prezantojmë një recetë interesante si të përgatisni pandispanjën e kripur dhe si ta mbushni atë.

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë për brumin e pandispanjës së kripur:

- vezë (temp ambienti), Miell ‘oo’,
- kripë, sheqer,
- gjalpë për të lyer tavën,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e lëndës së parë për mbushjen:

- proshutë cotto, domate, sallatë jeshile, djathë, majonezë etj.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh, filtrues, mikser me korend ose planetare/brumatrice, lugë plastike/druri, tavë për pandispanjë inaderente, ne pa mundesi (tavën e lyeni me gjalpë dhe e spërkasni me miell që mos të ngjisi), seti i thikave etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Hapat si të përgatisni brumin e pandispanjës i keni më lartë, mos përdorni shumë sheqer në këtë recetë.

Udhëzues punë si të mbushini pandispanjën e kripur sipas procesit teknologjik:



Sa të ftohet pandispanja filloni dhe përgatisni lëndën për mbushje (10), pastaj priteni me një thikë të gjatë sharrë në 3 shtresa (12).

Me anë të një luge hidhmi majonezën në qendër të pandispanjës dhe shpërdajeni përgjatë gjithë sipërfaqes (13), merrni fetat e djathit të prera hollë dhe vendosni përgjatë gjithë sipërfaqes (14), duke ndjekur të njëjtin veprim si djathi bëjeni dhe me proshutën (15).



Mbuloni shtresën e parë me një nga shtresat e pandispanjës (16), e rilyeni masën me majonezë (17), vendosni fetat e domates përgjatë gjithë masës (18).



Vazhdoni me vendosjen e fletëve të sallatës (19), mbulojeni më copën e fundit të pandispanjës (20), dhe është gati për t'u ndarë në copa dhe të shërbehet në një festë, banket, aperitiv etj.



REZULTATI MËSIMOR NR.18

NXËNËSI/JA PËRGATIT KREMRAT BAZË NË KUZHINË



Përgatitja e kremrave bazë në kuzhinë

Në këtë RM do të trajtohet përgatitja e kremrave bazë në kuzhinë si: Krem Kerameli, kremi i pastiçeris, kremi Marengë, kremi i gjalpit, kremi Anglez, kremi i çokollatës, kremi Shantilly dhe Mouse.

Do të trajtohet përgatitja e kremrave bazë që një ndihmës-kuzhinier duhet të dijë dhe si përgatiten ato me teknika të veçanta sipas proceseve teknologjike. Njohuritë që u referohen këtyre aftësive janë trajtuar në lëndën teorike “Ushqim dhe pije”.

18.1 Përgatitja e Kremit Karamel

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- vezë të freskëta, qumësht (mund të përdorni dhe pana pastiçerie për një krem karamel më të shijshëm), sheqer etj.,
- aroma (vanilje) etj.,
- për karamelin (sheqer dhe ujë),
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh, tenxhere, filtrues, stampa alumini ose inoksi, tavë të thellë furrë etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Krem karamel (i quajtur edhe qumësht portugalisht) është emri francez për një ëmbëlsirë të thjeshtë por të shijshme, i njohur universalisht, është një recetë e lashtë që daton që në Romën e lashtë, ku u përgatit si një krem jo i ëmbël por i këndshëm aromatik i cili më vonë u ëmbëltua me mjaltë. Pas mesjetës kjo ëmbëlsirë arriti deri te i famshmi Christopher Columbus i cili e mori me vete dhe në zbulimin e botës së re. Ndoshta për këtë arsye Krem karamel (dhe të gjitha variantet e tij) është shumë i njohur në vendet latine sidomos në Meksikë, ku është i pëlqyer shumë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e Krem Karameli sipas procesit teknologjik:



Ngrohni fillimisht furrën në 180°C. Hidhni qumështin në një tenxhere dhe vendosni $\frac{1}{2}$ e shkopit të vaniljes, vendoseni të zjarr dhe çojeni avash deri në zierje, hiqeni nga zjarri dhe lëreni të ftohet për gjysmë ore (1). Pas gjysmë ore, shtoni panën në qumësht dhe ndërkohë rrihni vezët me sheqer në një tas (2). Hiqeni vaniljen nga qumështi, filtrojeni me një sitë (3).



hidhjeni atë në formë fije dhe ngadalë duke e përzier me vezët (4) me një rrahëse. Pastaj përgatisni karamelin duke shkrirë sheqerin në një tigan të thellë (5-6),



përzieri vazhdimisht derisa zien bëhet i artë dhe i karamelizuar (kujdes nga djegia, kërkonit instruktorit/es që t'ju asistoj (7), nëse dëshironi për të bërë karamelin më të lëngshëm ju mund të shtoni 3-4 lugë ujë. Në këtë moment hidhjeni në stampat/tasa/masa e zgjedhura dhe e rrotulloni atë duke e përhapur karamelin në të gjithë sipërfaqen, derisa të ftohet dhe të ngurtësohet. (8). Me një garuzhde për salcat, hidhni përzierjen e përgatitur më parë në stampa/tasa/masa (9).



Vendosini stampat/tasat/masat në një tave (10) dhe shtoni ujë që mbulon një të tretën e tasit/masës (11).

piqeni krem karamelin në banjëmari për rreth 50 minuta, dhe kur kremi të jetë ngurtëvsuar/mpiksur, hiqeni tavën nga furra dhe lëreni Krem Karamelin të ftohet në temperaturën e ambientit, pastaj vendosini ato në frigorifer për të paktën 4 orë. Kur të shërbeni krem karamelin, përdorni një thikë për të shkëputur anësoret nga masa e krem karamelit (12), kthejeni atë me kokë poshtë në një pjatë ëmbëlsirash dhe lëreni të bjerë poshtë.

- Këshillohet se nëse doni t'i jepni krem karamelit tuaj aroma të tjera mund te shtoni lëkurat e portokallit ose të limonit duke i krijuar një shije të veçantë.
- Mund ta shoqëroni Krem Karamelin me luleshtrydhe të prera në forma të ndryshme dekorori dhe me një gjethe nenexhiku ose lule stine.



Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e Krem Karamelit 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.



18.2 Përgatitja e kremit Shantilly

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- pana/krem qumështi i freskët,
- aroma (vanilje) sheqer pluhur etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh ose mikser elektrik etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Kremi Chantilly është një përgatitje bazë që përdoret gjerësisht në pastiçeri, është perfekt për të marinuar torta millefogli/sfoliat, duke mbuluar bignet si profiteroli (recetën e gjeni në internet).

Italianët mendojnë që kremi Chantilly përbëhet nga kremi pastiçerisë i përzier me panën e montuar, por në të vërtetë është kjo e fundit e përpunuar/ rrahur me mikser së bashku me sheqerin pluhur dhe vanilje. Krijuar nga francezi François Vatel në shekullin e shtatëmbëdhjetë, krem Chantilly merr emrin e saj nga kalaja ku Vatel ishte mbikëqyrës i kuzhinës. Nga atje u përhap shpejt, ndoshta për shkak të shijes së saj të thjeshtë, lehtësinë e përgatitjes dhe elegancën që u jep kaq shumë ëmbëlsirave!

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e krem Shantelly sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur kremin Chantilly, së pari sigurohuni që pana/krem qumështi të jetë e ftohtë, vendosni një tas të madh në frigorifer të ftohet për të paktën 20 minuta. Kur edhe tasi të jetë ftohur nxirreni dhe hidhni panën në të (1), pastaj çani shkopin e vaniljes me një thikë dhe merrni farat e saj, merrni rreth 1/4 e farës së brendshme (2). Pastaj shtojni ato në pana/kremin e qumështit (3).



Filloni të rrihni kremin me një mikser elektrik, me shpejtësi të mesme të lartë (4). Për të shmangur spërkatjen, mund ta mbuloni tasin me pelikola, por do të ishte mirë të përdorni një enë të gjatë dhe të ngushtë, më mirë nëse është qelqi ose inoksi. Kur keni arritur një konsistencë gjysmë të rrahur (5) fikni mikserin dhe shtoni sheqerin pluhur me një sitë brenda në tas (6).



Ndizni sërish miksin, këtë herë me shpejtësi të moderuar (7) derisa të keni montuar panën/kremin e qumështit (8). Për të qenë të sigurt se pana është montuar mirë ju mund të bëni të njëjtin provë që bëni kur montoni të bardhat e vezëve ose kthejeni enën me kokë poshtë dhe masa nuk duhet të lëviz. Kremi Chantilly është gati për t'u shijuar, gjithashtu mund ta përdorni atë për të mbushur ose dekoruar një tortë ose bignet (9).

Kujdes! Këshillohet që pana të montohet ne momentin që do ta përdorni ose mund ta ruani në frigorifer të freskët për maksimumin 1 orë pasi ajo ka *tendencë të lëngëzohet*.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kremit Chantielly 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.

18.3 Përgatitja e kremit të pasticerisë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- të verdhë vezësh, qumësht, sheqer, pana /krem qumështi i freskët dhe niseshte + miell,
- aroma (vanilje) etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh ose mikser elektrik, filtrues, tenxhere, pelikola etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Kremi i pasticerisë është një krem që përdoret shumë në kuzhinë, duhet të bëjmë kujdes në matjet e përbërësve që përdorim në mënyrë që rezultati final të ketë një rezultat sa më të mirë.

Udhëzues i ilustruar pune për përgatitjen e Kremit të Pasticerisë sipas procesit teknologjik:



Së pari merrni farat e vaniljes (1). shkopi i vaniljes do të përdoret për t'i dhënë shije qumështit, ndërsa fara do të shtohet në përzierjen e të verdhave të vezëve me sheqerit. Në një tenxhere të thellë shtoni masën e qumështit (2) dhe panën/ kremin e qumështit (3) (nëse preferoni mund të përdorni dhe vetëm qumësht).





Gjithashtu shtoni shkopin e vaniljes të zbratur nga fara (4) dhe çojeni masën afër zierjes. Në një tas shtoni të verdhat e vezëve dhe farat e vaniljes (5). Rrihni me një rrahëse të verdhat e vezëve bashkë me sheqerin (6). (Është e rëndësishme ta bëni shpejt, sepse nëse e lini sheqerin në kontakt me të verdhën ai thith pjesën e ujqshme që përmban, duke kristalizuar proteinat dhe duke i bërë ato pazgjidhshëm).



Kur përzierja të jetë lidhur (7), shtoni niseshte (ose niseshte oriz) në tas duke e situar/ajrosur (8). rrihni mirë që të inkorporoni/lidhur mirë amidonin/niseshtenë (9). Tani hiqni shkopin e vaniljes nga tenxherja me qumështin (10), merrni një garzohde me qumësht dhe shtoni atë në përzierjen e vezës, sheqerit dhe niseshtesë për ta shkrirë atë nëpërmjet rrahëses (11). Pas përzierjes hidhni përzierjen në tenxhere (12), lëreni të trashet me zjarr të ngadaltë duke e përzier me rrahësen që mos të ngjisë apo krijoj topa.

Vazhdoni të gatuar pa ndalur përzierjen derisa kremi të jetë e trashur aq sa na duhet (13), në këtë moment menjëherë derdhni në një tas (14). Ideali do të ishte të mbani një tas të madh me akull, në të cilin të vendosni një tas më të vogël dhe të derdhni kremi brenda për ta ftohur atë shpejt duke e çuar atë në një temperaturë nën 50 °, duke e përzier me një rrahëse. Kjo lejon të ruhet qëndrueshmëria e kremit, për më tepër, nëse mund t'ju ulni temperaturën poshtë 10° ju do të përfitoni edhe pasterizimin e vezëve (të gjitha të matshme me një termometër kuzhine). Kremi do të jetë gati për t'u përdorur ose përndryshe mbulojeni me një pelikola në kontakt me kremi (që mos të krijohet kore mbi kremi) (15), lëreni të ftohet në temperaturën e ambientit dhe pastaj futeni në frigorifer.

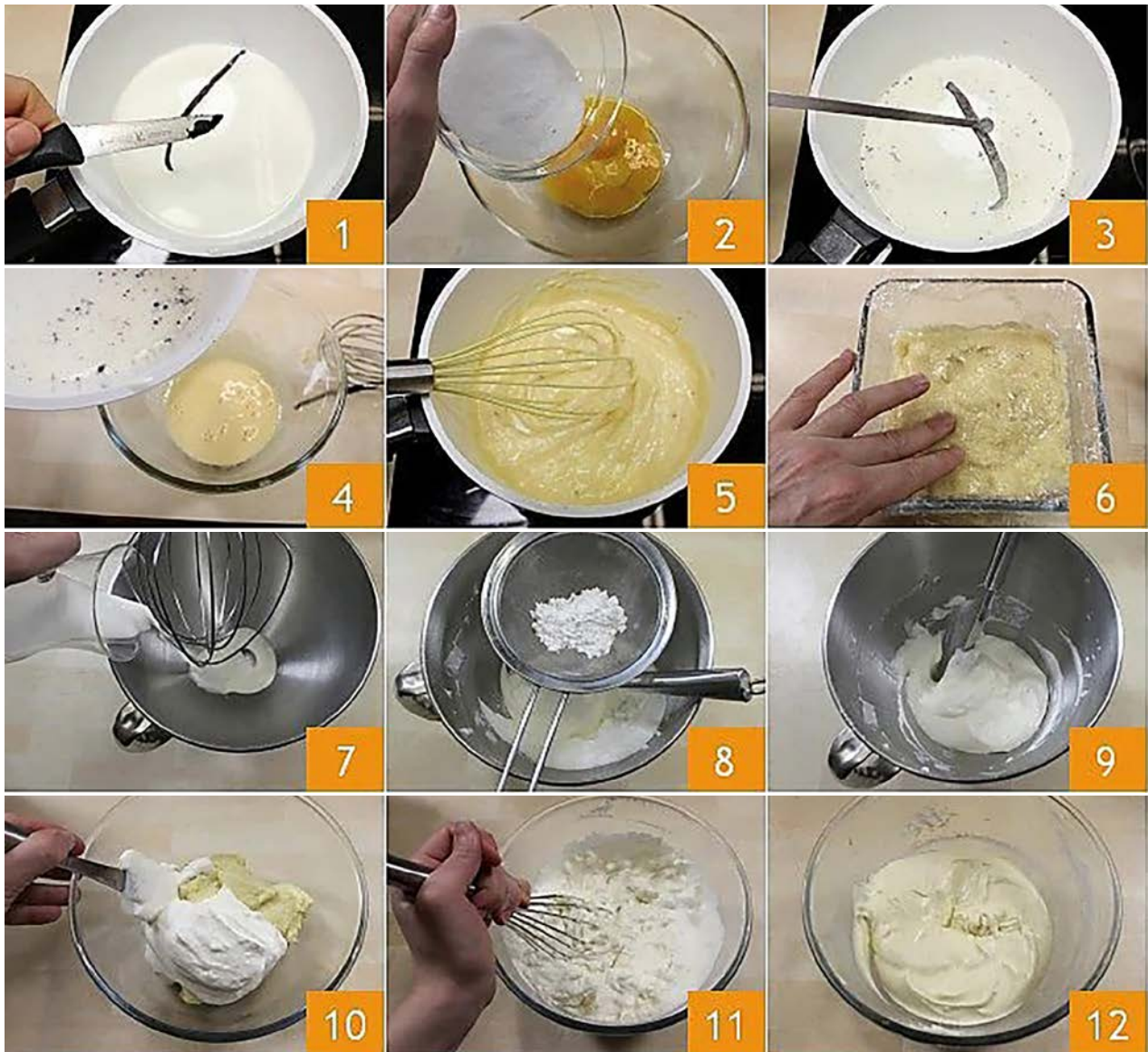
Këshillë: Keni përdorur gjithmonë miell për kremi e pasticerisë? Nuk është një gabim, por një metodë disi e vjetërsuar. Me evoluimin e teknikave të gatimit u zbulua se përdorimi i niseshtesë (i misrit ose orizit) siguron që aroma e kremit të mos ndryshojë dhe mos të ndihet dhe shumë mielli, duke ruajtur shkëlqimin dhe konsistencën e saj.

Kujdes! A jeni për një kuzhinë “pa humbje”? Atëherë ju mund të përdorni të bardhat e vezëve për të përgatitur marenga/mafishë të shijshme.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e Kremit të Pasticerisë 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.

18.3.1 Kremi i pasticerisë version italian

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e Kremit të pasticerisë në versionin italian sipas procesit teknologjik:



Përgatisni kremin e pastičerisë, hapat e punës i keni dhe më lart.

Bëni ruajtjen e kremit të pastičerisë derisa të përgatisni dhe kremin Shantilly

Filloni me montimin e panës/ kremit të qumështit, hapat e punës i keni dhe më lart. Kur kremi i pastičeris të jetë tërësisht i ftohtë, shtoni shantillyn (10) dhe përziejini dy kremrat me një lëvizje të lehtë derisa përzierja të krijohet e butë dhe homogjene (12). Kremi diplomatik është gati për recetën e radhës.

Vini re! Kremin e pastičerisë e trajtojnë pak ndryshe, duke bashkuar Kremin Shantilly 1/3 me kremin e pastičerisë 2/3 ose dhe 1/2 për çdo produkt (varet shumë nga shijet e pastičerit) dhe duke krijuar “kremin diplomatik” i cili mund të përdoret si ëmbëlsirë me lugë ose si mbushje për torta pasi masa del më kremoze.

18.4 Përgatitja e kremit të gjalpë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapat të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- të verdhë vezësh, sheqer, gjalpë, ujë etj.,
- aroma (vanilje),
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e lëndës së parë për krem gjalpë me bazë marengje:

- të bardhë vezësh, sheqer, gjalpë, ujë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhje e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh ose mikser elektrik, filtrues, tenxhere, pelikola,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



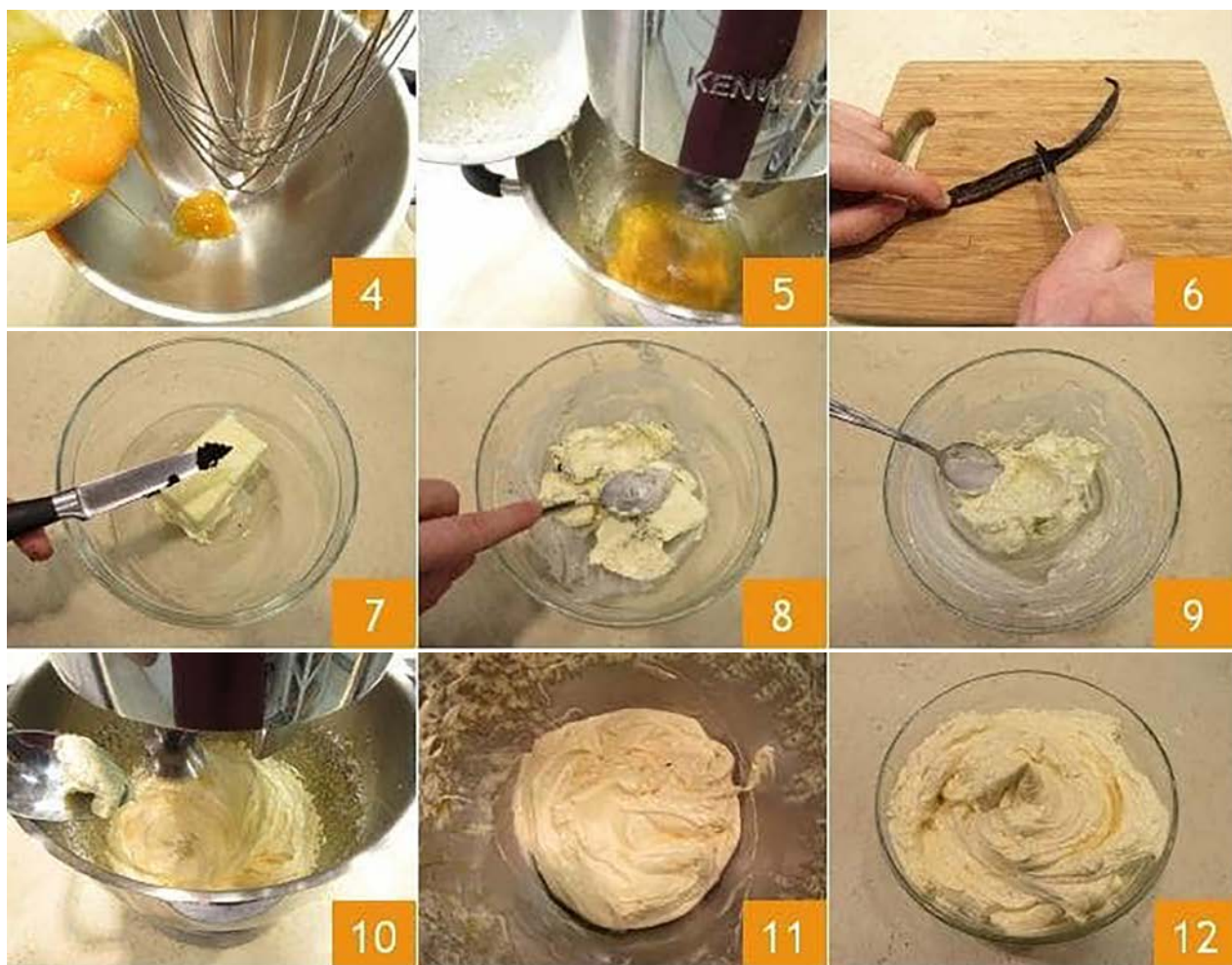
Vini re! Krem gjalpë (buttercream) është një nga kremrat bazë në pastiçerinë anglo-saksone. Nuk është për t'u konsumuar me lugë si një krem pastiçerie klasik, por përdoret si shukumë për kekët (cupcake), për të mbushur ose mbuluar ëmbëlsirat.

Ka mënyra të ndryshme për ta përgatitur atë, më poshtë do të tregohen dy mënyra që kanë të njëjtin përdorim: një version me të verdhat e vezëve dhe një me të bardhat e vezëve me bazë marengje. Kremi i gjalpë përdoret gjithashtu për të veshur bazën e tortës para se ta vishni me pastë sheqeri sepse është i përkryer për ta bërë atë të ngjitet plotësisht.

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e kremit të gjalpë sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur kremin e gjalpë, filloni duke vendosur sheqer me ujë në një tenxhere me fund të trashë (1), ngrohni mbi zjarr të ulët (2) duke e përzier herë pas here me një lugë inoksi. Kur sheqeri të jetë shkrirë vendosni një termometër sheqeri në tenxhere dhe pa përzier më, ngrini temperaturën e shurupit në 121°C. Për fat të keq nuk ka metodë tjetër për njohjen e temperaturës me sy, prandaj termometri i pastiçerisë është i domosdoshëm (3).



Kur shurupi pothuajse ka arritur temperaturën, vendosni verdhat e vezëve në një mikser/planetar dhe fillon t'i përzieri ato (4), shtoni shurupin në formë fije (5), i cili ndërkohë do të ketë arritur temperaturën dhe përzieri derisa të ftohet tërësisht. Ndërkohë prisni shkopin e vaniljes dhe hiqni fara (6).

Në këtë pikë vendosni gjalpin në një tas, shtoni farat e vaniljes (7) dhe me ndihmën e një lugë filloni ta përzieri atë (8), derisa të merrni një përzierje homogjene (9). Shtoni gjalpë e aromatizuar me vanilje në mikser/planetare, duke e shtuar gradualisht (10) dhe përzieri derisa masa të rezultojë kremoze (11). Ju mund ta përdorni menjëherë kremin e gjalpës ose ta ruani atë në temperaturën e ambientit (e rëndësishme është që mos të jetë shumë nxehtë në ambient) (12).

18.4.1 Përgatitja e kremit të gjalpit me bazë marenge

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e kremit të gjalpit me bazë Marenge sipas procesit teknologjik:



Për ta bërë kremin e gjalpi me bazë marenge, për t'u përdorur për dekorimin e ëmbëlsirave (cupcake dhe ëmbëlsirat e vogla në të cilën doni të theksoni dekorime të veçanta) bëni së pari një shurup: derdhni ujë në një tenxhere (1) dhe sheqerin (2) dhe ngrohni përzierjen (3) derisa të arrijë 121°C. Ndërkohë, prini gjalpin në copa të vogla (4), pastaj derdhni të bardhat e vezëve në tasin e një mikseri/planetare të pajisur me një rrahëse (5) dhe filloni ta rrihni atë (6). Kur shurupi të arrijë 121°C, hidheni në formë file mbi të bardhën e vezëve që po rrihen në mikserin /planetare (8).

Vazhdoni ta rrihni derisa të ftohet plotësisht (9). Sapo të jetë gati përzierja do të vini re të ashtuquajturin sqepin e shpendit, që është një formë maje që ngelet në pjesën e majës së rrahëses.

Ju sapo keni marrë një marengë me metodën italiane, lëreni të ftohet përzierja në temperaturë e ambientit për të paktën 15 minuta.

Kur përzierja (marenga) është e ftohtë, shtoni edhe gjalpin pak nga pak (1) dhe inkorporoni gjalpin duke e punuar me rrahësen (11). Pasi të keni inkorporuar masën, kremi juaj është gati për t'u përdorur (12).

Nëse dëshironi mund të ngjyroseni atë duke shtuar ngjyrues në këtë fazë, aq sa duhet për të marrë ngjyrën e dëshiruar. Vazhdoni ta rrihni derisa të ketë një ngjyrë uniforme. Vendoseni kremin e gjalpfit në një qese pastiçerie dhe përdorni atë për të dekoruar sipërfaqen e ëmbëlsirave të vogla dhe cupcake! Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kremit të gjalpfit 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.



18.5 Përgatitja e kremit anglez

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- të verdhë vezësh, sheqer, qumësht, pana/krem qumështi etj.,
- aroma (vanilje, lëkur limoni) kripë etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

1. tas për rrahje, tas për mbetjet, rrahëse vezësh ose mikser elektrik, filtrues, tenxhere etj.,
2. mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Kremi anglez është një ëmbëlsirë klasike me një shije delikate dhe konsistencë kremoze e lëngshme, ndryshe nga kremi pasticerisë, kremi anglez nuk përmban miell, prandaj është më i lëngët dhe është një salcë e shkëlqyeshme për t'u shërbyer (edhe e ngrohtë) në një filxhan ose mbi një kek si në foton e më sipërme.

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e kremit anglez sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur kremin Anglez, së pari prisni shkopin e vaniljes dhe nxirrni farat (1) vendosini mënjanë. Pastaj hidhni në një tenxhere qumështin dhe panën (2) shtoni shkopin e vaniljes pa fara (3),



në një tenxhere tjetër (6), shtoni farat e vaniljes (7) dhe sheqerin (8). Përziejeni butësisht me një spatul, duke u përpjekur që të mos inkorporoni/fusni ajër dhe shtoni kripën (e cila ndihmon në zbutjen e aromës/shijes së sheqerit) (9) dhe lëkurën e një limoni (4). Vendoseni tenxheren në zjarr (5) dhe zieni qumështin deri afër pikës së vlimit. Transferoni të verdhën e vezës të rrahur përziejeni përsëri, shumë ngadalë deri në marrjen e një kremosje homogjene (10). Sapo qumështi dhe pana të fillojnë të ziejnë, filtroni ato drejt në tenxheren ku kemi përzier të verdhat e vezëve (11), përziejeni me spatulën (12) dhe çojeni kremin përsëri të zjarr (13).



Vazhdoni të përzieri ngadalë për të shmangur gjithmonë inkorporimin/futjen e ajrit, derisa të keni arritur një temperaturë prej 82°C. Gjëja më e rëndësishme është që të mos kaloni 85°C. Nëse nuk keni një termometër kuzhine, vetëm zhytni një lugë çaji në të dhe, nëse e hiqni kremi do të veshi pjesën e pasme të lugës tregon që është gati. Filtrojeni përsëri në një tas të pastër (15), në mënyrë që të ndërprisni zierjen.

Për të përshpejtuar ftohjen, vendoseni tasin në një tas tjetër më të madh me akull (16). Sapo kremi Anglez të jetë ftohur, largojeni dhe mbulojeni me një pelikola si dhe me kremi e pasticherisë në mënyrë që mos të krijoj kore (17) dhe lëreni të qetësohet në frigorifer para se të shërbeni dhe ta shijoni atë (18).

Kujdes! Në disa raste ky krem preferohet të shërbehet i ngrohtë.

Këshilla:

Nëse masa do ju krijojë kokrriza kalojeni atë në një filtrues dhe masa do jetë e pastër nga kokrrizat e formuara. Nëse masa ju trashet shumë kur të ftohet shtoni pak qumësht dhe përzieri më rrahëse ose blander dhe kalojeni në sitë, do shikoni që do ta rikuperoni masën përsëri kremoze të lëngshme.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kremit anglez 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.

18.6 Përgatitja e mousset me çokollatë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- çokollatë e zezë, sheqer pluhur, qumësht, pana/krem qumështi,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, rrahëse vezësh ose mikser elektrik, filtrues etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



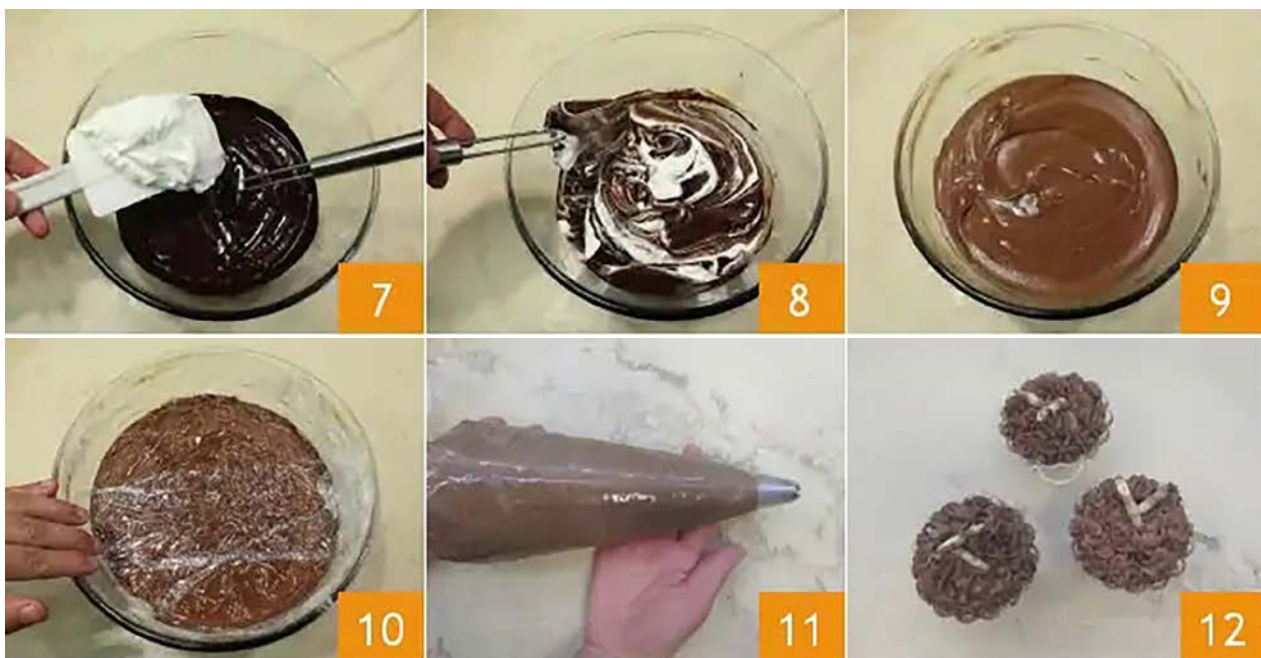
Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e mousset me çokollatë sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur mousse me çokollatë, filloni me grirjen e çokollatës së errët. Në një dërrasë pune prisni imët çokollatën (1) dhe vendoseni në një tas të madh (2). Pastaj merrni një tigan me anë të larta dhe hidhni qumështin dhe vëreni të ngrohet në një nxehtësi të ulët. Shtoni nga pak sheqerin pluhur dhe përzieni atë me qumështin, duke përdorur një rrahëse dore për të parandaluar formimin e topave (3).



Kur qumështi të jetë nxehur përziejeni mirë, hidheni atë në tas bashkë me çokollatën (4) dhe përziejeni me ndihmën e një spatule për ta bërë përzierjen sa më homogjene (5). Derisa masa të ftohet rrihni panën më një planetare (6).



Kur pana është e rrahur mirë, shtojeni atë në përzierjen e çokollatës (7) dhe përziejeni me një spatul duke bërë një lëvizje të butë nga poshtë-lartë për të parandaluar që pana të bjerë/shfryhet (8). Vazhdoni përzierjen derisa ju të merrni një krem të butë dhe pa kokrriza (9).

Në këtë pikë, mbuloni moussin e çokollatës me një pelikola në kontakt me kremin, në mënyrë që mos të krijojë kore në sipërfaqe (10). Lëreni të ftohet në temperaturën e ambientit, pastaj futeni në frigorifer për të paktën 2 orë. Sapo të jetë ftohur futeni atë në një qeskë pastiçerie me grykë inoksi me formë ylli (11) dhe mbushni gotat. Çokollata është gati të shijohet dhe të kënaqë klientin (12).

Kujdes! Nëse e harroni moussen tuaj pa pelikola, ai do filloj të marri ngjyrë të errët dhe të humbasë konsistencë.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e mousses me çokollatë 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.19

NXËNËSI/JA PËRGATIT ËMBËLSIRA TË KUZHINËS



Përgatitja e ëmbëlsirave me shërbet

Në këtë RM do të trajtohet si të përgatisni ëmbëlsira në Kuzhinë si (ëmbëlsira me sherbet (bakllava), biskota të ndryshme, ëmbëlsira me fruta, komposto, reçel, kek të ndryshëm dhe ëmbëlsirë shqiptare hasude) që një ndihmës kuzhinier duhet të dijë dhe si t'i përgatisë ato me teknika të veçanta.

19.1 Përgatitja e bakllavasë

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hapit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- pasta filo, gjalp, bajame etj.,
- aroma (kanellë) etj.,

Përzgjedhjen e lëndës së parë për sherbetin:

- ujë, sheqer, mjaltë,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, mikser për të grirë bajamet, tenxhere, filtrues, tavë të thellë furrë, letër furre etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Bakllavaja në të gjitha variacionet e saj, është një kënaqësi që mund të shijoni në shumë vende të Ballkanit dhe në Lindjen e Mesme. Tipat e bakllavave sipas vendeve janë të shumta dhe ndryshojnë nga forma, numri i shtresave deri te mbushja, e cila mund të bëhet me lloje të ndryshme të frutave të thata: në Turqi, për shembull, kryesisht përdoren fistikë.

Në kohët e lashta, bakllavaja prodhohej nga amvisat vetëm në raste të veçanta, sepse përgatitja e tyre kërkonte punë të gjatë dhe durim. Në ditët e sotme është shumë e zakonshme përdorimi i brumit të gatshëm (pasta fillo) që lejon të zvogëlojë kohën dhe përpjekjet, pa kompromentuar në aspektin e rezultateve.

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e Bakllavasë sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur bakllavanë, së pari shkrini gjalpi në një tenxhere. Lëreni të ftohet gjalpi i shkrirë dhe ndërkohë merrni për mbushjen: vendosni bajame e qëruara në një mikser (1) dhe copëtojini në copa të trasha, pastaj shtoni pluhurin e kanellës (2) dhe përzieri mirë (3).



Merrni një tavë të thellë (duhet të ketë të njëjtën madhësi si fletët e brumit) dhe me një penel lyeni pjesën e poshtme me gjalpë të shkrirë (4). Vendosni një fletë të parë të brumit filo (5) dhe lyejeni me gjalpë të shkrirë (6),



pastaj mbuloni me një fletë të dytë të brumit (7) dhe lyejeni përsëri me gjalpë të shkrirë. Në këtë pikë spërkatni një të tretën e mbushjes mbi të gjithë sipërfaqen (8), mbuloni me 2 fleta të tjera të pasta filo (9), lyejeni individualisht, dhe vazhdoni në këtë mënyrë duke alternuar mbushjen me shtresat e pastave filo, secila prej të cilave duhet të përbëhet nga 2 fletë të lyera me gjalpë. Të gjithë duhet të krijoni 3 shtresa.



Pas shpërndarjes së shtresës së fundit të mbushjes (10), përfundoni bakllavanë me (8) fletët e brumit filo të mbivendosur mbi njëra-tjetrën dhe të lyera (11). Duhet të përdorni 14-të fletë pasta filo (mund të shtoni dhe më shumë sipas dëshirës). Në këtë pikë, prisni bakllavanë në rombe prej rreth 4 cm duke përdorur një thikë të mprehtë (në internet keni dhe mënyra si t'i prisni drejtë apo me forma të tjera (12) dhe piqeni në një furrë të nxehur në 160°C për 40 minuta.



Ndërkohë, përgatitni sherbetin/shurupin: nxeheni ujin në një tigan/tenxhere, pastaj shtoni sheqerin (13) dhe mjaltin (14) dhe lëreni të ziejë ngadalë për të paktën një orë (15).



Sapo të piqet, hiqni bakllavanë dhe lëreni të ftohet plotësisht. Kur shurupi të jetë gati, hidheni të nxehtë në sipërfaqen e bakllavasë derisa të mbushen të gjitha të prerat (17). Vendoseni bakllavanë në frigorifer dhe lëreni të pushoj për një ditë (18).

Kujdes! Kjo është një mënyrë e thjeshtë si të përgatitni një ëmbëlsirë me sherbet, pasi ka plot forma dhe teknika si mund ta gatuani këtë produkt, që edhe Shqipëria e trajton si një ëmbëlsire tradicionale me disa ndryshime krahinore.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e ëmbëlsirës me sherbet 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.

19.2 Përgatitja e ëmbëlsirave me biskota dhe fruta (tart/krostat me fruta)

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hakit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë për përgatitje e pasta frola:

- të verdhë veze, sheqer pluhur, gjalpë, miell ‘00’,
- aroma (vanilje) etj.

Përzgjedhjen e lëndës së parë për kremin e pastiçerisë:

- sheqer, të verdha veze, niseshte, miell, qumësht, lëkura limoni etj.,

Përzgjedhjen e lënda e parë për mbulimin e tartës:

- fruta të sezonit,
- xhelatinë për ruajtjen dhe shkëlqim të frutave,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, mikser/planetare, tenxhere, filtrues, tavë të thellë furrë, letër furre, qiqra, rrahëse,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Vini re! Tarta ose krostata (italisht) është një ëmbëlsirë klasike por e përjetshme e përbërë nga një shtresë e sheshte me 2 cm bordurë prej pastë e mbushur me një shtresë krem pastiçerie dhe fruta. Një tortë plot ngjyra e freskët dhe aromatike, ideale për ta shijuar pasdite ose në fund të një darke. Zgjidhni frutin e sezonit për të dekoruar dhe pasuruar ëmbëlsirën tuaj, duke krijuar çdo herë një ëmbëlsirë të personalizuar bazuar në periudhën stinore dhe nevojat tuaja!

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e tartës/krostatës sipas procesit teknologjik:

Në këto veprimtari do rikujtoni si përgatitet kremi i pastičerisë, prerja e frutave dhe kompozimi i tyre sa më estetikisht.



Për të përgatitur tartën me fruta, filloni të krijoni pasta frolën duke vendosur në kupën e një mikseri: miell, sheqer pluhur, farat e brendshme të vaniljes (ky veprim është trajtuar edhe te RM më lartë) (1) dhe gjalpin e ftohtë nga frigoriferi të prerë në kube (2). Mikrojeni derisa gjalpi të jetë formuar me kokrriza si rëra, pastaj shtoni të verdhat e vezës (3)



dhe përziejeni përsëri derisa të formohen thërrime të mëdha (4). Nëse nuk keni mikser, mund të përdorni një planetar me një fletë ose thjesht të përpunoni me dorë, duke u kujdesur që të punoni shpejt brumin në mënyrë që të mos mbinxehet nga ngrohtësia e dorës. Transferoni të gjithë përbërjen në një sipërfaqe pune dhe përzieni shpejt (5) derisa të fitoni një përzierje homogjene në të cilën do të jepni formën si në foto (6). Mbuloni atë me pelikola dhe lëreni të pushojë në frigorifer për të paktën 30 minuta. Ndërkohë përgatisni kremin e pastičerisë si e kemi mësuar më lartë.





Merrni nga frigoriferi pasta frolën dhe vendoseni mbi tavolinën e punës ku keni hedhur pak miell më përpara, hapeni me një trashësi rreth 4mm (14), duke e rrotulluar mbi rrulin që na ndihmoi në hapje, ngrini pasta frolën dhe vendoseni në tavën rrethore me një diametër prej 24 cm (ose në tava më të vogla një porcionshe) (15).

Ngjiteni mirë brumin rreth tavës dhe prisni brumin e tepërt që del nga skajet me një thikë të vogël (16). Me një pirun shponi pjesën e poshtme (që gjatë pjekjes mos krijohen fluska ajri) (17). Mbuloni pasta frolën me një disk letre furre dhe pastaj derdhni disa topa qeramike ose qiqra (18), që do të mbajnë brumë të sheshtë dhe në formë gjatë gatimit.

Piqni në një furrë statike të nxehtë në 170°C për rreth 15 minuta (në qoftë se përdorni furrën me ventilim, piqeni në 160°C për rreth 12 minuta), gjatë së cilës pasta frola duhet të gatuhet pa u ngjyrosur. Hiqni nga furra bazën e pasta frolës (19), hiqni sferat dhe letrën dhe vendoseni përsëri në furrë për 15 minuta, në mënyrë që fundi të jetë i ngjyrosur/pjekur dhe i thatë, pastaj hiqeni (20), dhe le të ftohet në një skarë. Merrni kremi e pastiçerisë të ftohtë dhe bëjeni përsëri të butë/kremoze duke e rrahur atë me një mikser/rrahëse për disa minuta (21) (nëse doni mund të shtoni pak qumësht/pana për ta zbutur masën).



Vendoseni në një qese pastiçerie (22) dhe përdoreni atë për të mbuluar pjesën e poshtme të tartës/krostatës (23), pastaj mbusheni të gjithë sipërfaqen me kremi (24) dhe përhapeni me ndihmën e një spatule.

Prisni frutat në forma rondele ose copa (25-26-27-28).

Pasi t'i keni prerë frutat, vendosi ato përreth tartës/krostatës në mënyrë estetike (29-30).



Vazhdoni në këtë mënyrë ose sipas fantazisë suaj (31-32), pasi të keni mbaruar me vendosjen e frutave, lyejini me xhelatinë, e cila ndihmon në ruajtjen e frutave dhe ngjyrave (33).

Kujdes! Ky produkt ka forma të ndryshme në pastiçeri (finger-food) dhe në vend të kremit dhe frutave mund ta mbushni biskotën me reçel/hutella etj. Duhet vetëm që ju të kërkonit nëpër internet dhe do shikoni që ka një shumëllojshmëri asortimentesh me bazën e pasta frolës.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e ëmbëlsirës 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.

19.3 Përgatitja e kekut me limon

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar haptit të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

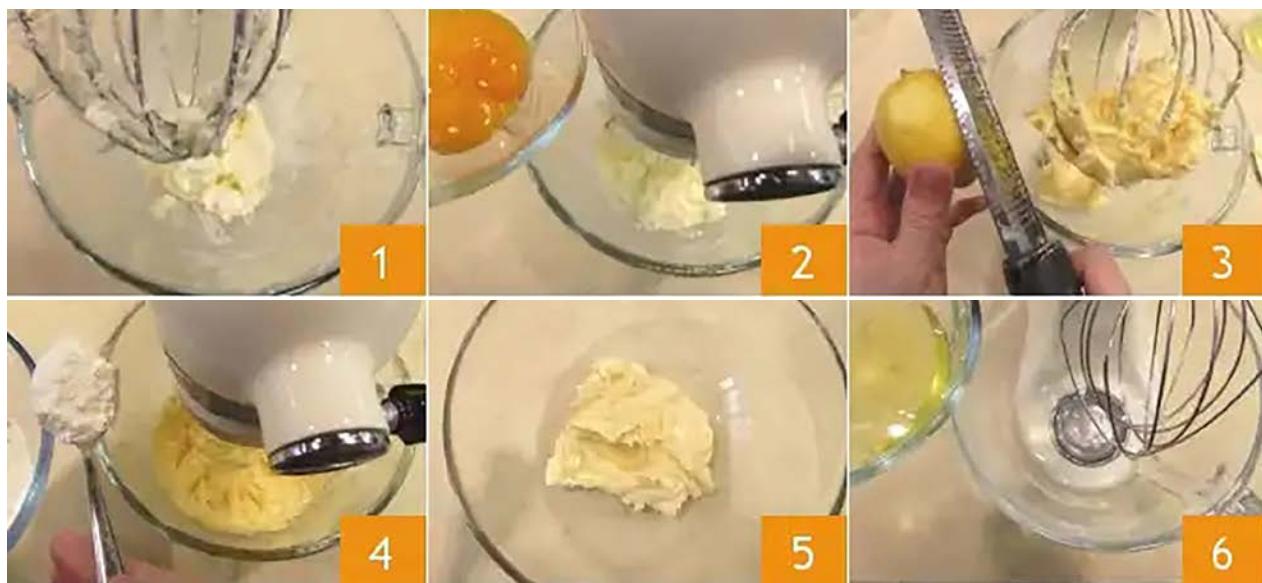
- veze, sheqer, niseshte, gjalpë, miell '00', limona, maja pastiçerie,
- aroma, sheqer pluhur etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, mikser/planetare, tenxhere, filtrues, tavë të thellë furrë, letër furre, rrahëse, shtrydhëse limoni etj.
- Mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e kekut me limon sipas procesit teknologjik:



Për të përgatitur tortën e limonit, së pari prisni gjalpën e zbutur në kube, pastaj transferojeni atë në një mikser / planetare të pajisur me rrahëse (nëse ju nuk keni një mikser/planetare, ju mund të përdorni një mikser elektrike), përdorni mikser/planetare dhe shtoni gjysmën e dozës së sheqerit pak nga pak, derisa të përfitoni një përzierje të butë dhe të shpumëzuar (1). Merrni vezët dhe ndani bardhët e vezëve nga e verdha, ndërsa planetar është duke punuar, shtoni një nga një të verdhat e vezës në masën e gjalpës dhe sheqerit (2), duke pritur që e verdha e vezës të absorbohet para se të shtoni një tjetër. Kur të verdhat të jenë të përzier mirë, shtoni lëkurën e grirë me rende të limonit (3) dhe përziejeni përsëri me mikserin.

Në një tas sitni së bashku miellin, niseshtenë dhe majanë dhe pastaj shtojini ato në përzierje, lugë pas luge, ndërkohë që mikseri/ planetari është në veprim (4). Kur masa të jenë përzier mirë, fikni mikserin/planetarin dhe transferoni përzierje në një tas (5). Pastroni mikserin tërësisht dhe përdorni përsëri për të rrahur të bardhat e vezëve: derdhni të bardhët e vezëve dhe ndizni mikserin (6),



pastaj shtoni dozën e mbetur të sheqerit (7) dhe lëngun e limonit në fije (8), vazhdoni ta rrihni derisa të keni një konsistencë të trashë dhe e shkumëzuar (9).

Në këtë pikë mund të hidhni dhe të bardhën e vezëve në përzierjen që keni lënë mënjane: filloni të shtoni 2 lugë (10) dhe përzierje shpejtë për të zbutur përzierjen, pastaj shtoni pjesën tjetër të të bardhave të vezëve të rrahur dhe përziejini nga poshtë-lartë me një spatul për të mbajtur ajrin brenda dhe për të parandaluar që ajo të bjer (11). Kur të gjithë përbërësit të jenë përzier mirë, hidhni përzierje në një tavë torte me diametër 22-24 cm, të veshur me letër furre (12).



Niveloni sipërfaqen (13) dhe piqeni në një furrë statike të para nxehur në 180°C për një orë, nëse torta merr shumë të errët gjatë gatimit, pas 40 minutash mund të hapni furrën dhe ta mbuloni atë me fletë alumini, pastaj vazhdoni ta piqu. Kur tortë është pjekur (gjithmonë kontrolloni me një kruajtëse dhëmbësh), hiqni atë nga furra dhe le të ftohet në tavë (14), pastaj transferojeni atë në një pjatë dhe lëreni të ftohet plotësisht, pasi të jetë ftohur spërkateni sipërfaqen me sheqer pluhur. Keku me limoni është gati për t'u shijuar (15).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kekut 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.

19.4 Përgatitja e reçelit të portokallit

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- portokaj, sheqer etj.,
- aroma (vanilje),
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tas për rrahje, mikser/planetare, tenxhere, filtrues, tavë të thellë furrë, letër furre, qiqra, rrahëse etj.
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



Vini re! Reçeli është një nga produktet që kuzhinieri duhet të dijë ta përgatis, pasi është i thjeshtë për t'u bërë por i jep rëndësi dhe produkteve stinore të zonës po ashtu dhe klienti preferon të shijoj prodhimet vendase ose të përgatitura nga një kuzhinë jo-industriale.

Reçelin mund ta përdorni si në mëngjeset e hoteleve, antipastat apo në ëmbëlsirat e ndryshme si tarta/krostata që përgatitët më lart.

Udhëzues ilustrues pune për përgatitjen e reçelit të portokallit sipas procesit teknologjik:



Filloni duke pastruar portokallin në mënyrë që të përfitoni tulin e tij (1-2-3).



Priteni portokallin e pastruar në copa të mëdha (4), në një tenxhere të thellë shtoni portokallin e prerë (5) dhe më pas sheqerin (6).



Vendoseni tenxheren mbi zjarr me flakë të mesme (7) dhe kur pulpa të jetë shpërbërë ulni zjarrin. Lëreni të ziejë dhe herë pas here përzieni (8). Përdorni një termometër ushqimi për të matur temperaturën e reçelit të portokallit dhe sapo të arrijë 108°C (9) fikni zjarrin, do ju duhen rreth 40/45 minuta që ta zieni reçelin.



Duke përdorur një hinkë me qafë të gjerë, transferoni reçelin e nxehtë në kavanoza (10), pastaj pastroni mirë skajet nëse ato bëhen me reçel dhe mbyllini me kapakët e tyre, duke i shtrënguar fort (11). Kthejini kavanozat me kokë poshtë dhe lëreni të ftohen në këtë mënyrë përpara se t'i vendosni përsëri në këmbë. Pasi kavanozat të jetë ftohur, kontrolloni nëse vakumi është bërë në mënyrë korrekte: mund të shtypni në qendër të kapakut dhe nëse nuk dëgjoni “kërcitjen” klasike, atëherë kavanozi është mbyllur hermetikisht. Reçeli i portokallit është gati, prisni disa ditë para se ta shijoni atë.

Kujdes! Reçelin mund ta ruani deri në 5 muaj nëse e bëni vetë, nëse reçeli ka me pak sheqer se masa e frutave dhe ruajtja do bëhet për një periudhë më të shkurtër nëse sheqeri është më shumë atëherë mund të ruhet dhe deri në 1 vit.

Gjatë orës së mësimi instruktori/ja do t'ju tregojë dhe teknika të tjera si të përfitonit reçel me fruta të sezonit. Nëse doni të dini më shumë mund të rikujtoni nga libri i teknologjisë së ushqimit ose të kërkonit në internet pasi ka shumë receta me teknika të ndryshme.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e reçelit 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.

19.5 Përgatitja e kompostos me qershi, pjeshkë dhe kajsi

Hapat e punës deri në prezantimin e produktit përfundimtar:

1. Hapi i parë, veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe respektimi i higjienës personale sapo të futeni në mjedisin e kuzhinës.
2. Hapi i dytë, sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
3. Hapi i tretë, sistemimi i vendit, lëndëve të para dhe mjeteve të punës.
4. Hapi i katërt, përgatitja e produktit sipas hapave, procesit teknologjik dhe teknikave përkatëse.

Referuar hait të tretë, realizoni:

Përzgjedhjen e lëndës së parë:

- qershi të freskëta, pjeshkë, kajsi, sheqer, ujë etj.,
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Përzgjedhjen e mjeteve të punës:

- tenxhere, lugë gjelle, kavanoza etj.,
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

Hapat e punës sipas procesit teknologjik:

1. Filloni duke marrë një tenxhere bosh, si dhe kavanozat ku do vendosni frutat.
2. Filloni duke vendosur qershitë brenda kavanozit rreth $\frac{2}{3}$ e vëllimit të kavanozit.
3. Shtoni sheqerin, nga 2-3 lugë gjelle në varësi të ëmbëlsisë që ka fruti dhe mbushini me ujë, $\frac{2}{3}$ e kavanozit.
4. Mbyllni fort kavanozat dhe kthejini me kokë poshtë, bëni të njëjtin veprim me frutat e tjera.
5. Pasi t'i keni mbaruar së përgatituri të gjithë kavanozat me fruta, vendosini po me kokë poshtë në tenxheren dhe mbusheni me ujë derisa të mbuloj kavanozat.
6. Vëreni të ziejnë për rreth 40-60 minuta në varësi të fortësisë së frutit, pasi të keni mbaruar me zierjen, lëreni të ftohen dhe kontrolloni tapën (duke e shtypur) nëse bën tik-tak apo jo siç bën te reçeli. Në varësi të sheqerit do keni dhe kohen e ruajtjes. Me 3 lugë gjelle llogariten minimalisht 6 muaj.





Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e kompostos 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.



