



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
NAȚIONALE

## Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

**Titlul proiectului:** Liceul pentru toți – o șansă în plus pentru inserția socio-profesională a elevilor

**DISCIPLINA:** INDUSTRIE ALIMENTARĂ

**CLASA:** a XI-a

**TIPUL ACTIVITĂȚII:** Pregătire suplimentară prin activitățile de tutoriat

**TEMATICA:** Obținerea și verificarea calității materiilor prime, subproduselor și produselor finite specifice preparatelor pe bază de lapte

### FISA TEHNOLOGICA

Bucatele romanesti sunt alcatuite atat din legume, cereale, uleiuri vegetale, lapte, produse lactate cat si din carne si subproduse din carne.

Denumirea preparatului : **Ciulama de pui cu lapte si mamaliguta**

Grupa de preparate: preparate culinare de baza

MATERII PRIME FOLOSITE PENTRU 20 PORTII:

- Carne de pui: cca 3 kg;
- Faina: 0,400 kg;
- Lapte: 1 lt;
- Ulei: 0,5 lt;
- Unt: 0,250 kg
- Legume: ceapa- 0,5 kg, telina- 0,5 kg, morcov – 0,5 kg, patrunjel pt. decor;
- Condimente: piper, sare
- Malai pt. mamaliguta: 2 kg

MOD DE PREPARARE

**Prelucrarea preliminara.** Puii se curata, se flambeaza, se spala si se lasa intregi. Ceapa se curata, se spala si se cresteaza. Morcovii si telina se spala, se curata se cresteaza. Faina se cerne.

**Fierberea puilor.** Puii se pun la fiert in apa rece cu sare, se indeparteaza spuma, se adauga ceapa, morcovii, telina si se fierb circa 30 min. Se strecoara supa. Puii fierti se portioneaza si se mentin la cald in putina supa strecurata. Supa se intrebuinteaza pentru prepararea sosului alb.



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
NAȚIONALE

**Prepararea sosului alb.** Faina se amesteca cu o cantitate egala de supa racita.

Se incalzeste uleiul, se adauga faina amestecata cu supa si se amesteca bine pentru omogenizare. Se fierbe circa 30 min, amestecand continuu, pentru a nu se forma aglomerari. Se adauga treptat supa incalzita, pana se obtine consistenta mai subtire dupa care se adauga lapte dulce pana se obtine consistenta specifica pentru ciulama (sosul napeaza lingura si a disparut gustul de faina). Se adauga bucati mici de margarina sau unt deasupra, pentru a nu se forma crusta.

**Formarea preparatului.** Coincide cu faza de montare pentru prezentare si servire si se realizeaza astfel: carnea portionata se scoate din supa, se asaza pe platou sau farfurie si se acopera cu ciulama.

**Servirea.** Preparatul se serveste cald insotit de mamaliguta pripita

## FISA TEHNOLOGICA

Denumirea preparatului : **Orez cu lapte**

Grupa de preparate: preparate culinare de desert

Orezul cu lapte este un desert făcut din orez fiert în lapte. De obicei se condimentează cu zahăr și cu scorțișoară, nușoară sau ghimbir. De multe ori se adaugă și stafide.

### **Materii prime pentru 20 portii**

- Orez: 2 kg;
- Zahar: cca 1 kg;
- Lapte: 5 lt;
- Zahar vanilat: 30 gr;
- Scortisoara: 50 kg;
- Coaja de lamaie.

**Prelucrarea preliminara.** Orezul se spala; laptele se incalzeste si se verifica prin proba fierberii; lamaile se spala si se razuie de coaja.

**Prepararea produsului.** In vasul de preparare se pune circa 1-1,5 litri de apa iar cand aceasta incepe sa fiarba se adauga orezul spalat si se fierbe la foc mic pana ce orezul se unfla epuizand intreaga cantitate de apa. Se aduga laptele fiert in prerealabil si se amesteca progresiv pentru a evita aderarea orezului la suprafata vasului. Spre final, cand orezul este fiert, se adauga zaharul, zaharul vanilat si coaja de lamaie. Daca se prefera se poate adauga stafide.

**Servirea.** Prepataul se serveste cald, dupa ce a fost asezat in farfurie se orneaza cu scortisoara (nucsoara sau ghimbir).