

CUPRINS

346. BORȘ DE CALCAN
347. BORȘ DE MIEL
348. BORȘ DIN CAP DE MIEL.
349. BORȘ MOLDOVENESC DE FASOLE ALBA
350. BORȘ MOLDOVENESC DE VIȚEL
351. BORȘ MOLDOVENESC DE VACĂ
352. BORȘ A LA RUS
353. BORȘ DE SFECLĂ A LA CLUJ
354. BORȘ DE VIȚEL
355. BULION (CONSOMMÉ) SIMPLU LA CEAȘCĂ
356. BULION (CONSOMMÉ) LA CEAȘCĂ CU PAI PARMEZAN
357. BORȘ – ca materie primă
358. CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE PORC
359. CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE PORC MISTREȚ
360. CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE VIȚEL.
361. CIORBĂ BĂNĂȚEANĂ DE IEPURE.
362. CIORBĂ DE BERBEC CU LEGUME.
363. CIORBĂ DE BURTĂ
364. CIORBĂ DE CĂPRIOARĂ CU SMÂNTÂNĂ
365. CIORBĂ DIN CAP DE CIORTAN (CRAP DE 1-2 KG.)
366. CIORBĂ DIN CAP DE CRAP.
367. CIORBĂ DIN CAP DE MORUN SAU NISETRU.
368. CIORBĂ ARDELENEASCĂ DIN CAP ȘI PICIOARE DE PORC
369. CIORBĂ DE CARTOFI
370. CIORBĂ DE CÂRNAȚI, CREIER ȘI CARNE, CU ZEAMĂ DE VARZĂ
371. CIORBĂ DE CIOCĂNELE
372. CIORBĂ DE CRAP.
373. CIORBĂ DE DOVLECEI

374. CIORBĂ DE DOVLECEI UMPLUȚI, A LA GREC
375. CIORBĂ DE FASOLE ALBĂ
376. CIORBĂ DE FASOLE ALBĂ CU COSTIȚĂ
377. CIORBĂ DE FASOLE ȚUCĂRĂ SAU GRASĂ
378. CIORBĂ DE GÂSCĂ SAU RAȚĂ SĂLBATICĂ A LA GREC
379. CIORBĂ DE DOVLECEI A LA GREC
380. CIORBĂ DE PERIȘOARE A LA GREC
381. CIORBĂ DE PORC A LA GREC
382. CIORBĂ DE VIȚEL A LA GREC
383. CIORBĂ DE LEGUME PROASPETE
384. CIORBĂ UCRAINIANĂ DE LEGUME
385. CIORBĂ DE LOBODĂ
386. CIORBĂ DE LOBODĂ ARDELENEASCĂ
387. CIORBĂ DE MÂNÂTÂRCI
388. CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PASĂRE
389. CIORBĂ DE MIEL ARDELENEASCĂ
390. CIORBĂ DE MIEL A LA GREC
391. CIORBĂ DE PASĂRE A LA GREC
392. CIORBĂ PESCĂREASCĂ
393. CIORBĂ DE PEȘTE ALBITURĂ
394. CIORBĂ DE PEȘTE A LA SEGHEDIN
395. CIORBĂ DE PERIȘOARE
396. CIORBĂ DE PERIȘOARE SPECIALĂ
397. CIORBĂ DE PERIȘOARE DIN VÂNAT
398. CIORBĂ DE POTROACE
399. CIORBĂ DE PRAZ
400. CIORBĂ DE PUI CU ROȘII
401. CIORBĂ DE PURCEL DE LAPTE A LA GREC
402. CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE PURCEL DE LAPTE
403. CIORBĂ DE URZICI

404. CIORBĂ DE SALATĂ VERDE CU COSTIȚĂ AFUMATĂ
405. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DIN CAP ȘI PICIOARE DE PORC
406. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE GÂSCĂ SAU RAȚĂ SĂLBATICĂ
407. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE PASĂRE
408. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE PORC
409. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE PORC MISTREȚ
410. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE PUCEL DE LAPTE
411. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE VACĂ
412. CIORBĂ ȚĂRÂNEASCĂ DE VIȚEL
413. CIORBĂ DE VARZĂ ALBĂ
414. CREMĂ AMBASADOR
415. CREMĂ DE ARPACAȘ CU CRUTOANE
416. CREMĂ DE BRUXELLES CU CRUTOANE
417. CREMĂ DE CAROTE
418. CREMĂ DE CARTOFI
419. CREMĂ DE CIUPERCI CU PASĂRE
420. CREMĂ DE CONOPIDĂ
421. CREMĂ DE DOVLECEI
422. CREMĂ DE FASOLE ALBĂ
423. CREMĂ DE GULII
424. CREMĂ DE LEGUME
425. CREMĂ DE LINTE
426. CREMĂ DE MACAROANE
427. CREMĂ DE MAZĂRE
428. CREMĂ DE PASĂRE
429. CREMĂ DE OREZ
430. CREMĂ DE SALATĂ VERDE
431. CREMĂ DE SPANAC
432. CREMĂ DE SPARANGHEL
433. CREMĂ DE ȚELINĂ

434. SUPĂ DE AGRIȘE
435. SUPĂ DE BULION CU OREZ
436. SUPĂ DE CARTOFI
437. SUPĂ DE CEAPĂ (a l'oignon)
438. SUPĂ DE CHIMEN
439. SUPĂ DE CIUPERCI CU GĂLUȘTE
440. SUPĂ DE CIUPERCI CU OREZ
441. SUPĂ DE CONOPIDĂ
442. SUPĂ DE FASOLE ALBĂ CU COSTIȚĂ
443. SUPĂ DE FASOLE VERDE
444. SUPĂ GULAȘ
445. SUPĂ DE GULII CU GĂLUȘTE
446. SUPĂ ITALIANĂ
447. SUPĂ DE LEGUME CU RASOL DE VACĂ
448. SUPĂ DE MĂCRIȘ
449. SUPĂ DE MAZĂRE CU GĂLUȘTE
450. SUPĂ DE MERE
451. SUPĂ DE OASE CU FIDEA
452. SUPĂ DE OASE CU GĂLUȘTE DE GRIȘ
453. SUPĂ DE OASE CU OREZ
454. SUPĂ DE OASE CU TĂIȚEI
455. SUPĂ ACRĂ DE OUĂ
456. SUPĂ DE PASĂRE CU GĂLUȘTE DE GRIȘ
457. SUPĂ DE PASĂRE CU PROFITEROL
458. SUPĂ DE PASĂRE CU TĂIȚEI ȘI RASOL
459. SUPĂ DE PASĂRE CU TĂIȚEI
460. SUPĂ DE PLĂMÂNI
461. SUPĂ POLONEZĂ DE PASĂRE
462. SUPĂ POLONEZĂ CU ROȘII
463. SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

- 464. SUPĂ DE RACI
- 465. SUPĂ (RAGOUT) DE PASARE CU GĂLUȘTE
- 466. SUPĂ (RAGOUT) DE VIȚEL CU GĂLUȘTE A LA TIMIȘOARA
- 467. SUPĂ DE ROȘII CU PASTE FĂINOASE
- 468. SUPĂ DE ROȘII CU OREZ
- 469. SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU TĂIȚEI
- 470. SUPĂ DE TĂIȚEI PRĂJITĂ
- 471. SUPĂ DE VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ
- 472. SUPĂ DE VIȘINE
- 473. SUPĂ DE ZARZAVAT
- 474. GĂLUȘTE DIN FICAT PENTRU SUPĂ

349. BORS MOLDOVENESC DE FASOLE ALBA.

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr. 10 portii	Cantitatea bruto ptr. 100 portii
1.	Fasole alba uscata	0,600 kg	5,000 kg
2.	Morcovi si albitura	0,350 kg	3,000 kg
3.	Ceapa	0,300 kg	3,000 kg
4.	Telina	0,150 kg	1,500 kg
5.	Usturoi	0,025 kg	0,250 kg
6.	Cimbru	1 fir	5 fire
7.	Bors	1,500 litru	15,000 litrii
8.	Leustean	0,050 kg	0,300 kg
9.	Patrunjel verde	0,050 kg	0,300 kg
10.	Ulei	0,100 litru	1,000 litru
11.	Sare	0,050 kg	0,300 kg

I. Produs finit bors moldovenesc de fasole alba : 0,400 kg

II. Valori nutritive :

- Protide : 13,16
- Lipide : 11,26
- Glucide : 35,77

III. Valori energetice :

- Calorii : 305,38

Modul de preparare :

Dupa ce fasolea s-a ales si s-a spalat in mai multe ape, se pune la fiert in apa rece. Cand fasolea este pe jumătate fiarta i se adauga zarzavatul, curatat, spalat si taiat subtire, ceapa curatata si taiata marunt, usturoiul si cimbrul. Dupa ce fasolea a fiert, se adauga borsul care a fost fiert separat. Se potriveste de sare si se lasa sa mai fiarba circa 5 minute. Se ia de pe foc si i se adauga verdeata si leusteanul, spalate si tocate marunt, precum si uleiul incalzit. Cand se serveste se mai adauga verdeata tocata marunt.

365. CIORBA DIN CAP DE CIORTAN (CRAP DE 1-2 KG.).

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr. 10 portii	Cantitatea bruto ptr. 100 portii
1.	Cap de ciortan	1,500 kg	15,000 kg
2.	Ulei	0,100 litru	0,800 litru
3.	Bulion pasta	0,050 kg	0,500 kg
4.	Ceapa	0,500 kg	4,000 kg
5.	Morcovi si albitura	0,500 kg	4,000 kg
6.	Telina	0,100 kg	1,000 kg
7.	Leustean	0,050 kg	0,300 kg
8.	Patrunjel	0,050 kg	0,300 kg
9.	Bors sau	1,500 litru	15,000 litrii
10.	Sare de lamaie	0,007 kg	0,050 kg
11.	Rosii	1,000 kg	8,000 kg
12.	Sare	0,050 kg	0,300 kg

I. Produs finit ciorba din cap de ciortan :

- Cap de ciortan : 0,100 kg
- Ciorba : 0,300 kg
- TOTAL : 0,400 kg

II. Valori nutritive :

- Protide : 2,80
- Lipide : 8,60
- Glucide : 12,43

III. Valori energetice :

- Calorii : 142,35

Modul de preparare :

Se curata zarzavatul se spala si se taie in bucati subtiri si se pune la fiert impreuna cu ceapa tocata marunt. Se incinge uleiul, la care se adauga bulionul si se lasa putin la foc, dupa care se toarna in ciorba. Cand zarzavatul este fiert, se adauga si borsul fiert separat. Capatanile de ciortan se curata de urechi si osul amar, se taie in portii daca sunt mai mari si se pun la fiert in ciorba, unde se lasa sa fiarba inca 15 minute. Cand ciorba este aproape gata se adauga rosiile taiate felii si se potriveste de sare si de acreala. Leusteanul si patrunjelul se spala, se toaca si se presara pe deasupra.

Borsul se poate inlocui cu zeama de varza sau zeama de lamaie, dupa preferinta.

430. CREMA DE SALATA VERDE.

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr. 10 portii	Cantitatea bruto ptr. 100 portii
1.	Oase fara valoare	1,500 kg	10,000 kg
2.	Salata verde	1,500 kg	12,000 kg
3.	Unt	0,200 kg	1,750 kg
4.	Faina	0,200 kg	1,500 kg
5.	Ceapa	0,250 kg	2,000 kg
6.	Lapte	0,250 litru	2,000 litrii
7.	Franzela	0,300 kg	3,000 kg
8.	Oua	0,150 kg.- 3 oua	1,250 kg.- 25 oua
9.	Sare	0,050 kg	0,400 kg

I. Produs finit crema de salata verde : 0,400 kg

II. Valori nutritive :

- Protide : 8,67
- Lipide : 17,10
- Glucide : 31,45

III. Valori energetice :

- Calorii : 323,20.

Modul de preparare :

Pentru fiertul oaselor se va vedea reteta nr. 420 – CREMA DE CONOPIDA. Pentru calitul cepei si al fainii se va vedea reteta nr. 424 – CREMA DE LEGUME. Salata verde se curata, se spala in mai multe ape, dupa care se opareste intr-o cratita cu apa clocotita cu sare. Se da in fiert, se scoate si se scurge de apa si se adauga la crema, lasandu-se sa fiarba 30 de minute, dupa care se paseaza si se strecoara prin sita. Se pune din nou pe foc pentru a da in

fiert, dupa care se ia de pe foc. Galbenusurile de ou se amesteca intr-un vas, cu laptele, se bat bine cu telul, dupa care li se adauga putina crema, pentru a nu se taia ouale si se introduce in crema. Franzela se taie in careuri mici, se pun intr-o tava, se stropesc cu putin unt, dupa care se introduce la cuptor pentru a se rumeni.

Crema se potriveste de sare si se serveste cu crutoane de franzela si cu unt deasupra.

436. SUPA DE CARTOFI.

Nr. de ordine	Materia prima	Cantitatea bruto ptr. 10 portii	Cantitatea bruto ptr. 100 portii
1.	Cartofi	2,000 kg	20,000 kg
2.	Ceapa	0,500 kg	4,000 kg
3.	Morcovi	0,250 kg	2,000 kg
4.	Faina	0,050 kg	0,500 kg
5.	Ulei	0,150 litru	1,250 litru
6.	Boia de ardei	0,005 kg	0,030 kg
7.	Verdeata	0,050 kg	0,300 kg
8.	Sare	0,050 kg	0,400 kg

I. Produs finit supa de cartofi : 0,400 kg

II. Valori nutritive :

- Protide : 5,32
- Lipide : 13,15
- Glucide : 49,35

III. Valori energetice :

- Calorii : 347,94

Modul de preparare :

Se curata morcovii, se spala, se taie in patru si se pun la fiert intr-o oala cu apa si cu putina sare. Cand morcovii au fiert pe jumătate, se adauga ceapa, curatata si taiata marunt, lasandu-se sa fiarba circa 15 minute. Cartofii se curata, se spala, se taie in patratele mici si se introduc in oala cu zarzavat. Uleiul se pune la incins intr-o cratita si se caleste in el faina, pana se rumeneste. Se stinge cu boia si zeama de la supa, dupa care se pune in supa, lasand sa mai fiarba inca 10 minute. Se potriveste de sare si se serveste cu verdeata taiata marunt, pe deasupra.