

RAKOVI, GLAVONOŠCI I
ŠKOLJKAŠI: POMOĆNI
KUCHAR/SLASTIČAR
1. RAZRED

Olgica Jukić prof, eduk. reh. savjetnik

RAKOVI

Meso rakova je bijele boje i vrlo ukusno. Rakovi sadrže velike količine vode stoga su lako pokvarljivi.

Rakove dijelimo na:

1. morski rakovi

- krupni: rakovica , hlap, jastog
- sitni: škamp i kozice

2. slatkovodni rakovi: potočni rak



hlap



jastog

Hlap i jastog teško se razlikuju izgledom, no po boji možemo zaključiti; jastog je uvijek crvenkasto-narančaste boje dok je hlap smeđe-narančaste boje.



rakovica



Razlika između škampa i kozice je vrlo jasna; kozica nema kliješta.



Potočni rak je manjeg tijela i uglavnom smeđe boje sa šarama.

Tijelo potočnog raka je plosnato, a krakovi su širi i kraći od krakova morskih rakova.

Rakove pripremamo na različite načine; kuhani na buzaru, prženi, pečeni na roštilju, kao hladno predjelo na salatu, na rižoto

Rakove na ribarnici možemo kupiti žive ili zamrznute. Često se prodaju već očišćene kozice ili repovi rakova.

PITANJA:

1. Kako dijelimo rakove?
2. Kakvo je meso rakova?
3. Nabroji nekoliko vrsta rakova!

2.4. GLAVONOŠCI (MEKUŠCI)

Meso mekušaca je tvrdu i žilavo, stoga se mora dugo kuhati kako bi omekšalo.

U ugostiteljstvu najviše se koriste lignje, sipe i hobotnica.



Lignje pripremamo na razne načine; na brudet, pržene (cijele ili na kolutove), na rižoto, na žaru, punjene itd.

Lignju kupujemo svježju ili zamrznutu.

Najčešće jelo priređeno od sipe jest rižoto.

Posebno je poznat CRNI RIŽOTO. Kako bismo pripremili crni rižoto koristimo prirodnu crnu tintu koju sipa nosi u sebi.





Hobotnica ima izuzetno žilavo meso. Da bi omekšalo potrebno ga je dugo kuhati.

Hobotnicu najčešće pripremamo na buzaru ili kao sastojak salate.

ŠKOLJKAŠI

Meso školjkaša je mekano, sočno i vrlo ukusno. Prodaju se svježi ili zamrznuti.

Meso je lako pokvarljivo pa se školjkaše čuva u hladnjačama ili na ledu.

Školjkaše uglavnom kuhamo s ili bez ljuštore, dok kamenice poslužujemo sirove ili pržene.

Najpoznatiji predstavnici školjkaša u ugostiteljstvu su: kamenice, dagnje i prstaci.



kamenice



dagnje



prstaci

PITANJA:

1. Zašto je potrebno dugo kuhati meso mekušaca?
2. Nabroji predstavnike mekušaca!
3. Koje su najpoznatije vrste školjaka u ugostiteljstvu?