KAZAN KABOB UZBEK TRADIȚIONAL



Rețetă clasică servită în tigaia din fontă Brizoll

Fișă tehnologică și material de instruire pentru bucătari

Format de servire: tigaie porționată din fontă Brizoll, cu suport din lemn.

Dimensiuni: diametru 200 mm, înălțime 38,5 mm.

Număr de porții: 4 adulți.

Specificul bucătăriei: uzbecă, orientală.

Metoda de preparare: prăjire și ulterior înăbușire lentă.

1. Descrierea preparatului

Kazan Kabob (Qozon kabob) este un preparat tradițional uzbec, realizat din carne de miel sau berbecuț și cartofi.

Caracteristica principală a preparării constă în prăjirea succesivă a cărnii și cartofilor în grăsime de coadă de oaie (kurdyuk), urmată de înăbușirea lentă, sub capac, la foc mic.

În urma acestui proces, carnea capătă o crustă rumenă, devine fragedă și suculentă, iar cartofii absorb aromele cărnii, ale condimentelor și ale grăsimii.

În varianta restaurantului, preparatul este servit individual în tigaia din fontă Brizoll. Coastele de miel, cartofii aurii, ceapa roșie marinată și verdețurile proaspete creează o prezentare spectaculoasă, cu specific oriental.

Obiectivul adaptării pentru restaurant: păstrarea caracterului tradițional al preparatului, standardizarea porțiilor și obținerea unei prezentări atractive pentru clienți.

2. Ingrediente pentru 4 adulți

Ingredient	Cantitate
Carne de miel cu os (coaste sau cotlet)	1.200 g
Cartofi de dimensiuni mici	800 g
Grăsime de coadă de oaie (kurdyuk)	120 g
Ulei vegetal (dacă este necesar)	până la 40 ml
Ceapă roșie	160 g
Chimen (zira)	4 g
Coriandru	3 g
Piper negru	2 g
Sare	16–18 g
Coriandru verde proaspăt (kinza)	20–25 g
Lămâie	1 buc.
Apă fierbinte sau supă nesărată	până la 200 ml, dacă este necesar

Important: pentru preparare se recomandă alegerea unei cărni de miel cu o cantitate moderată de grăsime intramusculară. Coastele trebuie să fie cărnoase, cu suficientă carne pe os.

Cartofii trebuie să fie de dimensiuni mici, aproximativ egale și cu o structură fermă.

3. Echipamentul necesar

- Ceaun mare sau vas cu pereți groși și capac.
- 4 tigăi porționate din fontă Brizoll, Ø 200 mm.
- 4 suporturi din lemn.

- Cuțit de bucătărie.
- Tocător.
- Spumieră.
- Clește de bucătărie.
- Recipiente pentru ingredientele pregătite.
- Cântar de bucătărie.
- Mănuși sau suporturi termorezistente.

Prepararea principală se realizează într-un ceaun mare. Tigăile porționate Brizoll sunt utilizate pentru servirea finală.

4. Pregătirea ingredientelor (Mise en Place)

Înainte de începerea preparării, toate ingredientele trebuie pregătite.

Carnea de miel:

1. Se verifică atent carnea și se îndepărtează eventualele impurități și membranele în exces.
2. Se porționează coastele în bucăți potrivite.
3. Se îndepărtează excesul de grăsime, dacă este necesar.
4. Se pregătesc bucăți de dimensiuni aproximativ egale.
5. Se așază într-un recipient separat.

Cartofii:

1. Se spală și se curăță de coajă.
2. Se selectează cartofi mici, de dimensiuni apropiate.
3. Cartofii mai mari se taie în jumătăți.
4. Se usucă foarte bine înainte de prăjire.

Grăsimea de coadă de oaie:

Se taie în cuburi mici, de aproximativ 1–1,5 cm.

Ceapa roșie:

1. Se curăță.
2. Se taie în jumătăți de rondele foarte subțiri.
3. Se adaugă puțină sare.
4. Se stropește cu puțin suc de lămâie.
5. Se amestecă delicat și se lasă 10–15 minute.

Verdețurile:

Coriandrul verde se spală, se usucă și se pregătește pentru decorul final.

Condimentele:

Chimenul se zdrobește ușor în palme sau într-un mojar chiar înainte de utilizare, pentru eliberarea aromelor.

5. Tehnologia de preparare

Etapa 1. Topirea grăsimii de coadă de oaie

Se pune grăsimea tăiată în cuburi în ceaun.

Se încălzește la foc mediu, amestecând periodic.

Treptat, grăsimea se va topi și va forma baza necesară pentru prăjirea ingredientelor.

Când jumările devin aurii, acestea se scot cu spumiera.

Nu se supraîncălzește grăsimea și nu se permite apariția mirosului de ars.

Etapa 2. Prăjirea cartofilor

Se introduc cartofii pregătiți în grăsimea fierbinte.

Se prăjesc în tranșe mici, până când capătă o crustă aurie uniformă.

Timp orientativ: 6–10 minute, în funcție de dimensiunea cartofilor.

Cartofii nu trebuie să fie neapărat complet gătiți în această etapă. Interiorul poate rămâne ușor ferm, deoarece prepararea va continua în timpul înăbușirii.

Cartofii se scot cu spumiera și se păstrează separat.

Etapa 3. Prăjirea cărnii de miel

În aceeași grăsime se prăjesc coastele de miel pregătite.

Carnea se introduce în tranșe mici, fără a supraîncărca ceaunul, pentru a menține temperatura grăsimii.

Se prăjește pe toate părțile până când se formează o crustă rumenă și apetisantă.

Timp orientativ: 6–10 minute, în funcție de dimensiunea bucăților.

Se adaugă sarea, chimenul, coriandrul și piperul negru.

Se amestecă ușor pentru distribuirea uniformă a condimentelor.

Etapa 4. Combinarea cărnii cu cartofii

Cartofii prăjiți se readaugă în ceaun.

Se distribuie printre bucățile de carne.

Dacă este necesar, se adaugă 100–200 ml de apă fierbinte sau supă nesărată.

Cantitatea de lichid trebuie să fie redusă. Aceasta contribuie la formarea aburului și previne lipirea ingredientelor de fundul vasului, fără a acoperi complet carnea și cartofii.

Dacă în ceaun există deja suficient suc de carne și grăsime, apa suplimentară poate fi omisă.

Etapa 5. Înăbușirea lentă

Ceaunul se acoperă cu un capac etanș.

Temperatura se reduce la minimum, astfel încât preparatul să continue să se gătească lent, fără fierbere puternică.

Timp orientativ: 60–90 de minute.

În timpul preparării:

- Nu se ridică frecvent capacul.
- Nu se amestecă energic preparatul.
- Se verifică periodic cantitatea de lichid de pe fundul ceaunului.
- Dacă este necesar, se adaugă o cantitate mică de apă fierbinte.

Carnea trebuie să devină treptat fragedă, păstrându-și suculența.

Cartofii trebuie să fie complet gătiți, dar să-și păstreze forma.

Etapa 6. Verificarea gradului de preparare

Preparatul este gata atunci când sunt îndeplinite următoarele condiții:

- Carnea este fragedă și se desprinde ușor de pe os.
- Carnea își păstrează crusta apetisantă.
- Cartofii sunt complet gătiți și nu se sfărâmă.
- Gustul este bogat, cu aromă distinctă de miel, chimen și coriandru.
- Pe fundul ceaunului rămâne o cantitate mică de suc aromat și grăsime.

După oprirea focului, preparatul se lasă să se odihnească sub capac timp de 5–10 minute.

6. Pregătirea pentru servirea în restaurant

Obiectivul principal este ca fiecare porție să aibă aceeași greutate, aceeași compoziție și un aspect uniform.

Se pregătesc în prealabil cele patru tigăi porționate Brizoll, cu diametrul de 200 mm.

Se verifică dacă sunt curate și intacte.

Dacă este prevăzută preîncălzirea, aceasta se realizează numai prin metoda și în limitele de temperatură permise de producător.

Suporturile din lemn trebuie să rămână reci și să fie utilizate exclusiv pentru servire.

Standardul unei porții

Componentă	Cantitate
Coaste de miel preparate	180–220 g cu os
Cartofi gătiți	150–180 g
Ceapă roșie marinată	25–30 g
Coriandru verde proaspăt	4–6 g
Lămâie	1 felie

Greutatea orientativă a unei porții este de 330–400 g, incluzând oasele și garnitura.

Greutatea finală trebuie stabilită printr-o preparare de probă și cântărirea porțiilor efective.

7. Servirea corectă în tigaia din fontă Brizoll

Acesta este unul dintre cele mai importante etape ale prezentării gastronomice.

Pasul 1. Cartofii

Pe fundul tigăii din fontă se așază 2–3 cartofi mici aurii sau jumătăți de cartof.

Aceștia trebuie să formeze baza preparatului.

Pasul 2. Carnea

Deasupra se așază 2–3 bucăți de coaste de miel.

Coastele se poziționează ușor înclinat, astfel încât să fie bine vizibile pentru client.

Carnea trebuie să reprezinte principalul element vizual al preparatului.

Pasul 3. Ceapa roșie

În centrul preparatului sau ușor lateral se așază o cantitate mică de ceapă roșie marinată, formând un mic cuib decorativ.

Ceapa trebuie să-și păstreze volumul natural și să nu acopere carnea.

Pasul 4. Verdețurile

Se adaugă coriandru verde proaspăt.

Se folosește o cantitate moderată, astfel încât verdețurile să completeze preparatul fără să îl încarce vizual.

Pasul 5. Lămâia

Se așază o felie de lămâie pe marginea tigăii.

Pasul 6. Verificarea finală

Înainte de servire, bucătarul trebuie să verifice:

- Toate ingredientele sunt aranjate corespunzător.
- Marginile tigăii sunt curate, fără urme de grăsime sau resturi alimentare.
- Carnea și cartofii au un aspect apetisant.
- Ceapa și verdețurile sunt proaspete.
- Suportul din lemn este curat și uscat.

Tigaia din fontă se așază pe suportul din lemn și se servește imediat.

8. Criterii de calitate ale preparatului final

Carnea: fragedă și suculentă, cu gust pronunțat de carne și suprafață rumenită. Trebuie să se desprindă ușor de pe os.

Cartofii: aurii la exterior, moi la interior, fără să fie sfărâmați.

Aroma: specifică de miel, grăsime de coadă de oaie, chimen și coriandru.

Gustul: bogat, echilibrat, cu note orientale distincte și un nivel moderat de sare.

Prezentarea: îngrijită, individuală, cu ingredientele clar vizibile.

9. Greșeli frecvente și modalități de corectare

Problemă	Cauză	Soluție
Carnea este tare	Timp insuficient de înăbușire	Continuați înăbușirea la foc mic
Carnea este uscată	Temperatură prea ridicată	Controlați temperatura și cantitatea de lichid
Cartofii se sfărâmă	Timp prea lung de preparare sau soi nepotrivit	Alegeți cartofi fermi și evitați amestecarea excesivă
Nu se formează crusta rumenă	Grăsime insuficient încălzită sau ingrediente umede	Uscați ingredientele și prăjiți în tranșe
Preparatul este prea gras	Cantitate excesivă de grăsime	Îndepărtați surplusul după prăjire
Preparatul seamănă cu o tocăniță	Prea multă apă	Adăugați lichid în cantități mici

10. Siguranță și depozitare

- Utilizați ustensile separate pentru carnea crudă și produsele gata preparate.
- Respectați normele de igienă la locul de muncă.
- Serviți preparatul fierbinte.
- Pentru menținerea la cald, respectați planul HACCP aprobat al restaurantului.
- Păstrați produsele perisabile la frigider, la temperaturi sub +5°C.

- Nu lăsați preparatul gătit la temperatura camerei pentru perioade îndelungate.
- Utilizați mănuși sau suporturi termorezistente pentru manipularea fontei.
- Nu răciți brusc tigaia din fontă fierbinte.
- Nu încălziți suportul din lemn și nu îl introduceți în cuptor.

---

11. TEXT PENTRU PUBLICAREA PE SITE

Kazan Kabob uzbec tradițional în tigaia din fontă Brizoll

Kazan Kabob este unul dintre preparatele reprezentative ale bucătăriei uzbece, în care carnea fragedă de miel se îmbină cu cartofi aurii și aroma condimentelor orientale.

Coastele de miel sunt prăjite în grăsime de coadă de oaie până capătă o crustă apetisantă, apoi sunt înăbușite lent, împreună cu cartofii, la foc mic, sub capac. Prin această metodă de preparare, carnea devine fragedă și suculentă, iar cartofii capătă un gust bogat și o aromă deosebită.

Ingrediente pentru 4 porții

- Coaste de miel – 1.200 g.
- Cartofi – 800 g.
- Grăsime de coadă de oaie – 120 g.
- Ceapă roșie – 160 g.
- Chimen – 4 g.
- Coriandru – 3 g.
- Piper negru – 2 g.
- Sare – 16–18 g.
- Coriandru verde proaspăt – 20–25 g.
- Lămâie – 1 buc.

Mod de preparare

Într-un ceaun se topește grăsimea de coadă de oaie. Cartofii se prăjesc până capătă o crustă aurie, apoi se scot și se păstrează separat.

În aceeași grăsime se prăjesc coastele de miel, după care se adaugă sarea, chimenul, coriandrul și piperul negru.

Cartofii se introduc din nou în ceaun. Dacă este necesar, se adaugă puțină apă fierbinte sau supă.

Se acoperă cu capac și se lasă la foc mic timp de 60–90 de minute, până când carnea devine fragedă, iar cartofii sunt complet gătiți.

După preparare, se lasă să se odihnească timp de 5–10 minute.

Servire în stil restaurant

Kazan Kabob se servește individual în tigaia porționată din fontă **Brizoll, cu diametrul de 200 mm și suport din lemn**.

La bază se așază cartofii aurii, iar deasupra se poziționează coastele fragede de miel. Preparatul se completează cu ceapă roșie tăiată fin, coriandru verde proaspăt și o felie de lămâie.

Această prezentare evidențiază caracterul oriental al preparatului, păstrează atractivitatea gastronomică și transformă o rețetă tradițională într-o compoziție culinară deosebită, potrivită pentru meniurile restaurantelor.

Kazan Kabob Brizoll – tradiția bucătăriei orientale și cultura modernă a servirii în restaurant.

---

12. Recomandări pentru bucătarul-șef

Pentru introducerea preparatului în meniul restaurantului, recomandăm efectuarea unei preparări de test și verificarea a trei aspecte:

1. Randamentul efectiv al cărnii după preparare, ținând cont de oase.
2. Cantitatea optimă de cartofi, astfel încât porția să nu pară prea încărcată în tigaia cu diametrul de 200 mm.
3. Intervalul dintre finalizarea preparării și servire, pentru păstrarea suculenței, temperaturii și aspectului atractiv.

Ideea principală: nu este vorba doar despre reproducerea unei rețete tradiționale de Kazan Kabob, ci despre crearea unui preparat standardizat pentru restaurant, care poate fi pregătit constant, servit elegant și integrat în meniul permanent al localului.