

## ГОТОВА ЈЕЛА

Групи готових јела припадају топла јела која су унапријед спремљена, а која се одмах услужују по поруббини госта. Готова јела се називају и главним јелима, јер имају највећи значај у исхрани. Дужина припремања ових јела је преко тридесет минута. Могу се припремити од свих врста меса. Припремају се у мањим и већим количинама, а начини припремања могу бити: куванье, динстанье, печенье, грatinирање, пушчење. Ова јела се припремају унапријед, јер гост не може толико дугот чекати припремање. Готова јела се, по правилу, услужују преко цијелог дана. Приликом планирања производње готових јела важно је процијенити која јела одговарају захтевима већег броја потрошача и та јела стављати на јеловник. Иако се готова јела услужују преко цијелог дана, ипак јебитно да се процијени вријеме највеће потражње одређена, ипак је битно да се процијени вријеме произведена.

Од момента производње до продаје на готова јела се мора пазити водећи рачуна о хигијени њиховог одржавања, обрађивања и услугу-живљања да не би дошло до кварења јела.