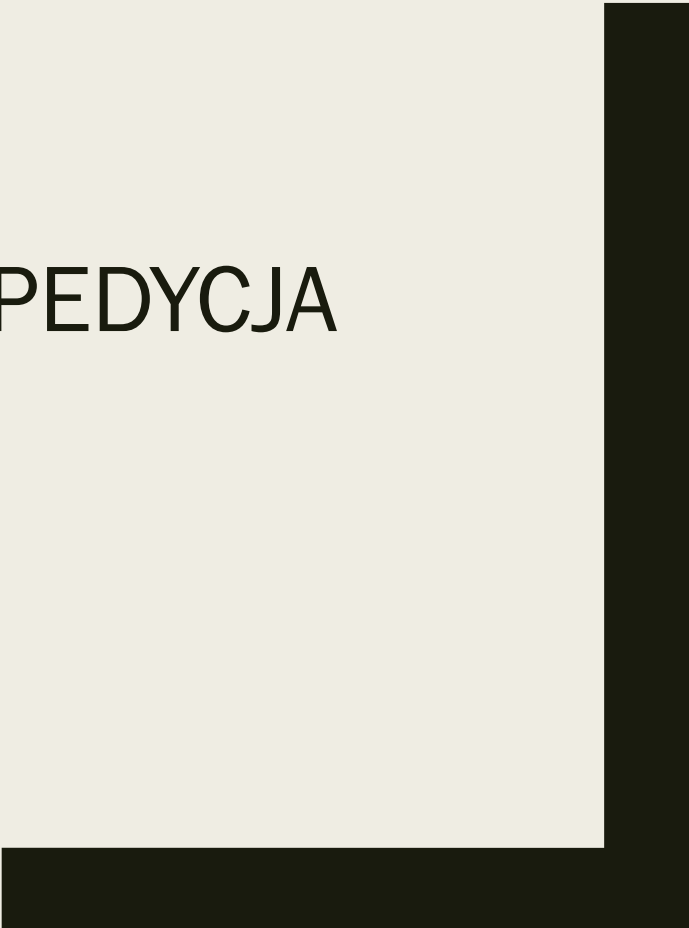




TEMAT: SPORZĄDZENIE I EKSPEDYCJA POTRAW I NAPOJÓW

Pracownia gastronomiczna
klasa IIIA, IIIB



Etapy wykonania zadania:

1. Przygotuj surowce - składniki odważ i dokonaj obróbkę wstępną
 2. Sporządź potrawy
 3. Wyporcuj potrawy – dobierz właściwe naczynia
 4. Zrób zdjęcie dania i opisz krótko sposób wykonania
 5. Dokonaj oceny jednego zestawu gotowych potraw zgodnie z załączonymi kryteriami- zwróć uwagę i opisz elementy podlegające ocenie, które sprawiły Ci trudność
 6. Zdjęcie i opis przygotowanego zestawu proszę przesłać do 30 kwietnia 2020r. do nauczyciela prowadzącego zajęcia :
- pani Ewy Wielogórskiej -Gajko na adres email ewagajko@interia.pl
 - pani Izabeli Żero na adres izabelazero@wp.pl
 - pani Aliny Zaręby na adres zarebaala2@gmail.com

Uwaga !!!

Jeśli nie masz w domu produktów na sporządzenie któregoś ze składników dania, podaj inną propozycję dania, którą jesteś w stanie wykonać, dołącz recepturę i sposób jego wykonania, jak w zadaniu egzaminacyjnym.

Nie zapomnij przesłać zdjęcia!

Zadanie egzaminacyjne

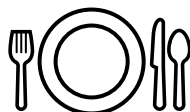
Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się z knedli nadziewanych pieczarkami, sosu myśliwskiego i surówki z warzyw mieszanych.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące knedle nadziewane pieczarkami i schłodzoną surówkę z warzyw mieszanych. Gorący sos myśliwski podaj wieloporcyjowo. Podaj do potraw sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uprządkuj stanowisko.

Zaproś
rodzinę do stołu.



Receptura na 2 porcje

Knedle nadziewane pieczarkami		Sposób wykonania knedli nadziewanych pieczarkami
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pieczarki rozdrobnij w drobną kostkę, podsmaż na ½ oleju i dopraw do smaku. 3. Ziemniaki zmiel w maszynce elektrycznej. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (2 łyżki mąki pszennej zostaw na podsypkę). 5. Uformuj wałek i pokrój go na minimum 8 równych kawałków. 6. Porcje ciasta nadziej pieczarkami i nadaj im kształt kuli. 7. Gotuj powoli w wodzie z dodatkiem reszty oleju na małym ogniu kilka minut i odcedź. 8. Knedle podaj w 2 równych porcjach.
Ziemniaki ugotowane w skórkach (stare)	300	
Mąka pszenna	120	
Mąka ziemniaczana	10	
Masa jajeczna	20	
Pieczarki	100	
Olej	50	
Sól, pieprz	do smaku	

Sos myśliwski		Sposób wykonania sosu myśliwskiego
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ogórek i kiełbasę pokrój w cienkie słupki. 3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zrumień na oleju razem z kiełbasą. 4. Dodaj zawiesinę z mąki pszennej i wody, koncentrat pomidorowy, ogórek. 5. Zredukuj do wymaganej gęstości i dopraw do smaku. 6. Sos podaj wieloporcjowo.
Kiełbasa np. toruńska	100	
Ogórek kiszony	20	
Cebula (½ szt.)	35	
Koncentrat pomidorowy	10	
Mąka pszenna	10	
Olej	20	
Sól, pieprz	do smaku	
Woda	200	

Surówka z warzyw mieszanych		Sposób wykonania surówki z warzyw mieszanych.
Surowce	Ilość [g]	1. Sporządź sos ze śmietany, soli, pieprzu i bazylii. 2. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 3. Rozdrobnij marchew na tarce o dużych oczkach, a cukinię pokrój w słupki. 4. Pokrój cebulę i paprykę w drobną kostkę. 5. Wymieszaj rozdrobnione warzywa, połącz je z sosem i dopraw do smaku. 6. Surówkę wyporcuj na 2 równe części.
Marchew	80	
Cukinia	80	
Papryka	80	
Cebula (½ szt.)	35	
Śmietana 18%	50	
Sól, pieprz, bazylia	do smaku	

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Knedle nadziewane pieczarkami							
1	wszystkie knedle o kształcie kulistym						
2	knedle porównywalnej wielkości						
3	knedle ugotowane, nie surowe						
4	knedle nierozgotowane						
5	knedle całe, nieuszkodzone						
6	pieczarki w knedlach drobno rozdrobnione						
7	knedle doprawione, nie za słone, nie za pikantne						
Rezultat 2. Sos myśliwski							
1	kielbasa w sosie pokrojona w cienkie słupki						
2	sos bez grudek nierozklejonej skrobi						
3	ogórek w sosie pokrojony w cienkie słupki						
4	gęstość typowa dla sosu myśliwskiego – nie za gęsta, nie za rzadka						
5	cebula w sosie zrumieniona, nieprzypalona						
6	sos myśliwski doprawiony nie za słony, nie za pikantny						

Rezultat 3. Surówka z warzyw mieszanych							
1	marchew rozdrobniona na grube wiórki						
2	cukinia rozdrobniona w słupki						
3	cebula rozdrobniona w drobną kostkę						
4	papryka rozdrobniona w drobną kostkę						
5	surówka wymieszana równomiernie						
6	surówka doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	w surówce lekko wyczuwalny smak bazylii						
8	surówka bez wycieku soku						
Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw							
1	knedle nadziewane pieczarkami podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	podany widelec i nóż stołowy						
3	surówka z warzyw mieszanych podana oddzielnie na talerzyku zakąskowym						
4	sos myśliwski podany w sosjerce						
5	knedle nadziewane pieczarkami podzielone na 2 równe porcje						
6	na porcję podane minimum 4 knedle						
7	brzegi naczyń niepobrudzone potrawą						
8	wyporcjowane knedle nadziewane pieczarkami i sos myśliwski gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

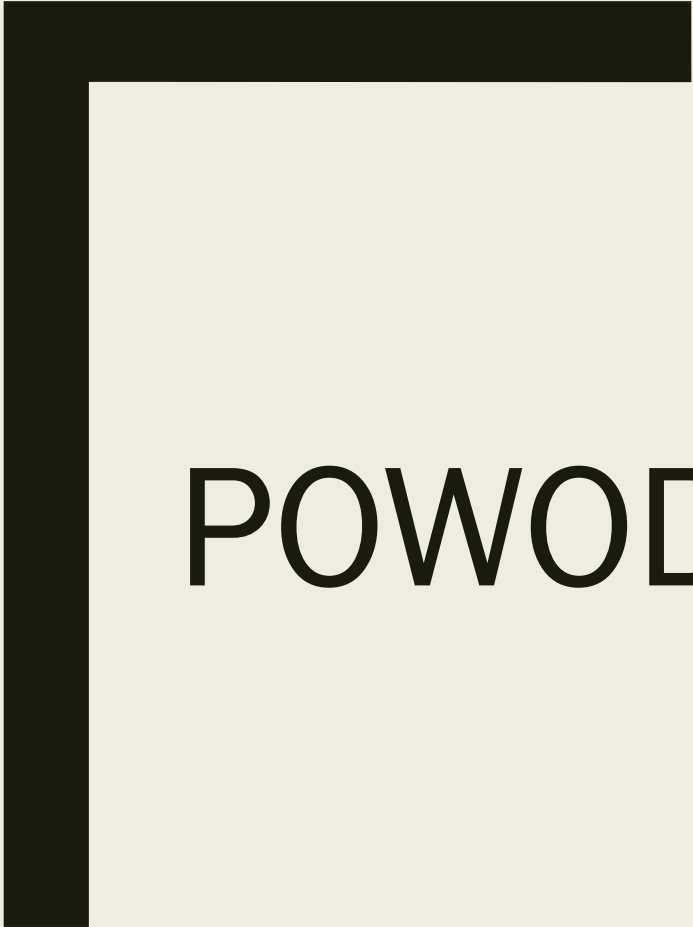
Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw							
Zdający:							
1	przeprowadził obróbkę wstępną mąki (przesiał ją)						
2	gotował knedle od wrzącej wody						
3	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
4	przechowywał surówkę w lodówce do czasu ekspedycji						
5	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
6	oceniał potrawy organoleptycznie, zgodnie z zasadami bhp						
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
8	sporządził sos w garnku/rondlu, nie na patelni						
9	używał trzepaczki różgowej do sporządzenia zawiesiny						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis



POWODZENIA