

Sporządzanie i ekspedycja potraw-projekt

Wykonajcie zadanie egzaminacyjne zgodnie z etapami:

1. Przygotowanie surowców (odważanie składników, obróbka wstępna).
2. Sporządzenie potrawy.
3. Dobranie odpowiednich naczyń i wyporcjowanie potrawy.
4. Dokonanie oceny organoleptycznej dania zgodnie z zamieszczonymi kryteriami
5. Sporządzenie opisu wszystkich wykonanych czynności niezbędnych do wykonania zadania ze zwróceniem uwagi na zachowane zasady BHP w czasie pracy.

Przebieg procesu produkcji potraw na każdym etapie dokumentujemy.

- **Zdjęcia**
- **Kartę oceny organoleptycznej**
- **Opis przygotowanego zestawu**

proszę przestać do 5 czerwca 2020r. do nauczyciela prowadzącego zajęcia (forma dowolna).



Receptura

Normatyw surowcowy na 3 porcje każdej potrawy

Sposób wykonania

Medalion wieprzowy panierowany w grzankach

Wieprzowina b/k	420 g
Mąka pszenna	30 g
Bułka tarta	30 g
Jajo (1 szt.)	50 g
Bułka na grzanki	1 szt.
Smalec	60 g
Sól	do smaku
Masło 82% tłuszczu	30 g

Mięso umyć, usunąć błony i pokroić na 3 grube plastry w poprzek włókien. Bułkę pszenną pokroić na grzanki (1 cm x 3 mm) i zrumienić w piekarniku na złoty kolor. Mięso lekko rozbić tłuczkiem. Uformować ręką i nożem okrągłe medaliony grubości około 1 cm. Przyprawić mięso, a następnie panierować w mące, jajku i bułce tartej zmieszanej z grzankami. Przycisnąć panierunek. Smażyć z obu stron na złoty kolor kładąc na rozgrzany tłuszcz. Dosmażyć na małym ogniu. Wydać z porcją masła i ziemniakami purée na talerzu płaskim.

Ziemniaki purée

Ziemniaki	900 g
Masło 82% tłuszczu	30 g
Mleko	60 cm ³
Sól	do smaku
Koperek zielony	do smaku

Obrane i opłukane ziemniaki zalać wrzątkiem, osolić i ugotować do miękkości, odcedzić, przepuścić przez praskę lub utłuc tłuczkiem do ziemniaków, połączyć z masłem i mlekiem. Podzielić na trzy porcje. Posypać koperkiem. Porcja powinna ważyć 300 g.

Surówka z kapusty pekińskiej

Kapusta pekińska	250 g
Jabłka	100 g
Marchew	50 g
Olej	50 cm ³
Sól	do smaku
Cukier	do smaku
Sok z cytryny	do smaku
Natka pietruszki	½ pęczku

Warzywa i owoce umyć oraz oczyścić, marchew później opłukać. Kapustę drobno poszatkować, marchew i jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach, natkę posiekać. Olej wymieszać z sokiem z cytryny, solą i cukrem. Składniki surówki wymieszać i połać zaprawą z oleju tuż przed porcjowaniem. Przygotować trzy porcje na osobnych talerzykach.

Mus z truskawek

Truskawki	250 g
Białka (2szt.)	40 g
Żelatyna	3 g
Woda	50 cm ³
Cukier puder	100 g
Sok z cytryny	do smaku
Biszkopty	do dekoracji

Żelatynę namoczyć, rozpuścić dopełniając wrzątkiem do 50 cm³. Owoce oczyścić i opłukać, zmiksować. Ubić pianę z białek i utrwalić ją pod koniec ubijania cukrem pudrem. Dodać ciepłą żelatynę oraz zmiksowane owoce, chwilę ubijać. Gęstniejący mus wyporcjować do kompotierek i oziębic w lodówce. Podawać udekorowany biszkoptami, na talerzyku z łyżeczką.

Karta oceny organoleptycznej

Dokonaj oceny organoleptycznej jednego zestawu wybranych gotowych potraw.
Opisz krótko podane wyróżniki.

Oceniana potrawa	Konsystencja/struktura	Barwa	Smak i zapach
Medalion			
Surówka z kapusty pekińskiej			
Mus z truskawek			

Pamiętaj, oceniane będzie:

Wykonanie potraw i ich jakość organoleptyczna oraz przygotowanie potraw do ekspedycji (porcjowanie, zastawa stołowa i estetyka podania).

Ocena organoleptyczna potraw zapisana w karcie.

Przestrzeganie zasad BHP, w tym procedur Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Stosowanie technik wykonania potraw zgodnie ze sposobem ich sporządzania oraz przestrzeganie procedur Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).

Powodzenia!

Lp.	Kryteria oceny jakości wyników	Nauczyciel lub uczeń w roli egzaminatora wpisuje „x” przy spełnionym kryterium					
	Numery zdających:	1	2	3	4	5	6
1. Wynik końcowy 1: Wykonane i podane potrawy.							
1.1	Uczeń podał 3 porcje medalionu z ziemniakami purée (jeżeli porcja ziemniaków ma masę ok. 300 g).						
1.2	Uczeń podał 3 porcje musu w kompotierce na talerzyku z łyżeczką.						
1.3	Uczeń podał 3 porcje surówki na oddzielnym talerzyku.						
1.4	Uczeń udekorował ciepły medalion masłem, ziemniaki purée koperkiem, mus biszkoptami.						
1.5	Medalion jest jasnozłoty, panierowany w grzankach, nie jest spalony.						
1.6	Ziemniaki purée są jednolite, nie są za słone, są osolone.						
1.7	Surówka jest rozdrobniona, soczysta, ale nie podpływa sokiem.						
1.8	Surówka jest nie za słona, nie jest mdła, jest doprawiona.						
1.9	Mus jest bez grudek i kłaczków żelatyny, nie za rzadki i nie za sztywny.						
1.10	Mus jest osłodzony, ale nie za słodki.						
2. Wynik końcowy 2: Opisana ocena organoleptyczna medalionu wieprzowego, musu truskawkowego oraz surówki.							
2.1	Uczeń ocenił co najmniej dwa wyróżniki jakości medalionu.						
2.2	Uczeń w opisie wyróżników jakości medalionu użył określeń: • struktura/konsystencja: miękka lub soczysta, • barwa: złota lub jasnozłota, • smak i zapach: aromatyczny lub mięsa smażonego lub charakterystyczny. Nie powtórzył 3-krotnie określeń: „swoisty” lub „charakterystyczny”. <i>Uwaga: Dopuszczalne są inne równoważne określenia oraz określenia zgodne z jakością uzyskanego wyrobu.</i>						
2.3	Uczeń ocenił co najmniej dwa wyróżniki jakości musu.						

2.4	Uczeń w opisie wyróżników jakości musu użył określeń: • konsystencja/struktura: półgęsta lub jednolita, • barwa: różowa lub czerwona lub truskawkowa, • smak i zapach: truskawkowy lub charakterystyczny. Nie powtórzył 3-krotnie określeń: „swoisty” lub „charakterystyczny”. <i>Uwaga: Dopuszczalne są inne równoważne określenia oraz określenia zgodne z jakością uzyskanego wyrobu.</i>				
2.5	Uczeń ocenił co najmniej dwa wyróżniki jakości surówki.				
2.6	Uczeń w opisie wyróżników jakości surówki użył określeń: • konsystencja/struktura: rozdrobniona lub półsypka, • barwa: kolorowa, wielobarwna lub zielono-pomarańczowa, • smak i zapach: słodko-kwaśny lub owocowo-warzywny lub świeży. Nie powtórzył 3-krotnie określeń: „swoisty” lub „charakterystyczny”. <i>Uwaga: Dopuszczalne są inne równoważne określenia oraz określenia zgodne z jakością uzyskanego wyrobu.</i>				
3. Praca wykonana zgodnie z zasadami BHP.					
3.1	Uczeń dobrał środki ochrony osobistej – chronił ręce przed poparzeniem.				
3.2	Uczeń obsługiwał zgodnie z instrukcją obsługi działanie urządzeń: trzonu kuchennego, piekarnika.				
3.3	Uczeń mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.				
3.4	Uczeń uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania, umył i osuszył sprzęt i urządzenia oraz odłożył na swoje miejsce.				
4. Przebieg testu zgodny z zaleconymi technikami wykonania potraw i z procedurami GHP.					
4.1	Uczeń ogrzewał pokrojoną w słupki bułkę w piekarniku.				
4.2	Uczeń przechowywał półprodukty i wyroby wymagające schłodzenia w chłodziarce.				
Liczba punktów razem					