

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z kapusty i mięsa, sosu pieczarkowego oraz kisielu czekoladowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące kotlety z kapusty i mięsa, gorący sos pieczarkowy oraz schłodzony kisiel czekoladowy. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 4 porcje

Kotlety z kapusty i mięsa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone z fileta kurczaka	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź masę z mielonego mięsa, poszatkowanej i ugotowanej kapusty, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę, mąki ziemniaczanej i jaja (jeżeli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą do uzyskania odpowiedniej konsystencji). 3. Uformuj z masy owalne kotlety po 3 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. 4. Kotlety wyporcuj na sosie pieczarkowym, udekoruj w powtarzalny sposób zieloną pietruszką i czerwoną papryką.
Kapusta biała	400 g	
Cebula	100 g	
Olej rzepakowy	120 ml	
Bułka tarta	100 g	
Jajo	2 szt.	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sos pieczarkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pieczarki	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę, pieczarki w półplastry, a marchew na grube wióry, wszystko podsmaż. 3. Warzywa duś z dodatkiem 400 ml wody, zagęść zawiesiną i zredukuj sos do wymaganej gęstości. 4. Sos zabil śmietaną i wyporcuj.
Marchew	80 g	
Cebula	70 g	
Mąka pszenna	20 g	
Olej rzepakowy	20 ml	
Śmietana 18%	40 g	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kisiel czekoladowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Czekolada mleczna	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj zawiesinę z mąki ziemniaczanej i części mleka. 3. Zagotuj pozostałą część mleka z rozdrobnioną czekoladą i cukrem wanilinowym, zagęść zawiesinę. 4. Wyporcuj warstwami: kisiel, pokruszone płatki kukurydziane z miodem i orzechami, kisiel. 5. Udekoruj w powtarzalny sposób uprażonymi płatkami migdałowymi i truskawkami, schłodź.
Mąka ziemniaczana	40 g	
Mleko 2% tłuszczu	600 ml	
Płatki kukurydziane z miodem i orzechami	20 g	
Cukier wanilinowy	16 g	
Płatki migdałowe	do dekoracji	
Truskawki świeże	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- kotlety z kapusty i mięsa,
 - sos pieczarkowy,
 - kisiel czekoladowy,
 - sposób wyporcjowania i wydania potraw
- oraz
- przebieg procesu produkcji potraw.