

## Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: mięsa drobiowego duszonego z pieczarkami, klusek śląskich i surówki z selera.

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: mięso drobiowe duszone z pieczarkami, gorące kluski śląskie oraz schłodzoną surówkę z selera. 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

Mięso drobiowe duszone z pieczarkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	320 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Filet z kurczaka pokrój w kostkę ok. 3x3 cm i podsmaż na części oleju. 3. Cebulę rozdrobnij w drobną kostkę, a pieczarki w plastry i podsmaż na pozostałej części oleju. Połącz z mięsem i duś. 4. Dodaj groszek zielony. 5. Pod koniec duszenia dodaj koncentrat pomidorowy. 6. Zagęść zawiesiną i zabil śmietaną. 7. Mięso drobiowe duszone z pieczarkami wyporcuj w powtarzalny sposób z kluskami śląskimi, udekoruj zielonym koprem i czerwoną papryką.
Pieczarki	150 g	
Cebula	170 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Mąka pszenna	30 g	
Groszek zielony mrożony	60g	
Koncentrat pomidorowy 30%	60 g	
Śmietana 18%	100 g	
Koper zielony	do dekoracji	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, majeranek suszony	do smaku	

<b>Kluski śląskie</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
Ziemniaki	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź ciasto ziemniaczane z drobno posiekaną zieloną pietruszką. 3. Uformuj okrągłe kluski śląskie z zagłębieniem i ugotuj. 4. Wyporcuj po minimum 5 klusek na porcję.
Mąka ziemniaczana	100 g	
Jajo	2 szt.	
Pietruszka zielona	1 pęczek	
Sól	do smaku	

<b>Surówka z selera</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
Seler	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Seler i marchew zetrzyj na grube wióry, a jabłko pokrój w cienkie słupki. 3. Wymieszaj wszystkie składniki z jogurtem, wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób bazylią i pomidorami koktajlowymi.
Marchew	80 g	
Jabłko	100 g	
Jogurt naturalny	130 g	
Bazylią świeża	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier kryształ, cytryna	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenię będą podlegać 4 rezultaty:**

- mięso drobiowe duszone z pieczarkami,
- kluski śląskie,
- surówka z selera,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.