

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: medalionów panierowanych z indyka, zapiekanki ziemniaczanej oraz sałaty z ogórkiem i marchwią.

Stanowisko do wykonania potraw zostało wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw porównywalnej wielkości. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał medaliony panierowane z indyka i zapiekankę ziemniaczaną oraz sałatę z ogórkiem i marchwią. Medaliony i zapiekankę wydaj gorące. 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 1 porcję

Medaliony panierowane z indyka		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z indyka	120 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Mięso pokrój na 2 porównywalnej wielkości plastry na porcję. - Mięso rozbij, uformuj medaliony, zastosuj podwójny panierunek, usmaż. - Wyporcuj po 2 medaliony na porcję, podaj z zapiekanką ziemniaczaną, udekoruj podsmażonymi pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Mąka pszenna	20 g	
Jajo	0,5 szt.	
Bułka tarta	20 g	
Olej rzepakowy	20 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Zielona pietruszka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Zapiekanka ziemniaczana		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	175 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Rozdrobniony czosnek wymieszaj z masłem i zagotuj z mlekiem i śmietanką. - Surowe ziemniaki rozdrobnij na plastry o grubości ok. 1-2 mm. - Ser zetrzyj na wióry. - Ułóż plastry ziemniaków warstwami jedno na drugim wraz z serem, zalej zagotowanym sosem i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 60 minut. - Zapiekankę wyporcuj.
Masło extra	5 g	
Śmietanka 30%	50 g	
Mleko 2%	50 ml	
Ser cheddar	20 g	
Czosnek świeży	0,5 ząbka	
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Sałata z ogórkiem i marchwią		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Sałata masłowa	40 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sałatę porwij na drobne kawałki, ogórek i marchew pokrój w cienkie słupki. 3. Przygotuj sos winegret. 4. Wymieszaj wszystkie składniki z sosem, wyporcuj, udekoruj prażonym słonecznikiem i rzodkiewką.
Ogórek świeży	40 g	
Marchew	40 g	
Olej rzepakowy	15 ml	
Słonecznik łuskany	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek świeży, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- medaliony panierowane z indyka,
- zapiekanka ziemniaczana,
- sałata z ogórkiem i marchwią,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.