

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: roladek z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską, ziemniaków zapiekanych z masłem czosnkowym i tymiankiem oraz surówki z kapusty pekińskiej.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską, gorące ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem oraz schłodzoną surówkę z kapusty pekińskiej. 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:

Roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	480 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Mięso wyporcuj po 2 porównywalnej wielkości plastry na porcję. - Rozbij mięso, nałóż pokrojone w słupki ser żółty wędzony i śliwki kalifornijskie, zwiń nadając kształt wrzeciona, zastosuj podwójny panierunek, usmaż. - Wyporcuj po 2 roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską na porcję, wydaj z ziemniakami zapiekаныmi z masłem czosnkowym i tymiankiem, udekoruj w powtarzalny sposób podsmażonymi pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Ser żółty wędzony	80 g	
Śliwka kalifornijska	60 g	
Mąka pszenna	80 g	
Jajo	2 szt.	
Bułka tarta	80 g	
Olej rzepakowy	200 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Zielona pietruszka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	960 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Obrane ziemniaki obgotuj przez 10 minut. - Ziemniaki pokrój w ćwiartki. - Blachę posmaruj olejem rzepakowym. - Ułóż na niej ziemniaki, polej masłem czosnkowym, posyp listkami tymianku, zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C do miękkości i zrumienienia. - Ziemniaki wydaj w porównywalnej wielkości porcjach.
Olej rzepakowy	40 ml	
Masło extra	40 g	
Czosnek świeży	4 ząbki	
Tymianek świeży	8 gałązek	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	200 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Kapustę pekińską pokrój w cienkie paski, ogórek w cienkie słupki, paprykę czerwoną i cebulę czerwoną w drobną kostkę, zieloną pietruszkę drobno posiekaj, a kukurydzę odsącz. - Wymieszaj wszystkie składniki z jogurtem naturalnym, wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób prażonym słonecznikiem i rzodkiewką.
Ogórek świeży	80 g	
Papryka czerwona	80 g	
Kukurydza	60 g	
Cebula czerwona	40 g	
Zielona pietruszka	½ pęczka	
Jogurt naturalny	80 g	
Słonecznik łuskany	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską,
- ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.