

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 1 porcję, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem z brokułów, zapiekanki ziemniaczanej z mięsem oraz dipu szczypiorkowego.

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 o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorącą zupę krem z brokułów i gorącą zapiekankę ziemniaczaną z mięsem oraz schłodzony dip szczypiorkowy. 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:

Zupa krem z brokułów		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	200 ml	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Marchew, pietruszkę i cebulę zeszklij na połowie ilości masła, dodaj czosnek, bulion, gotuj. Dodaj brokuły. - Ugotowane składniki zblenduj. - Sporządź zasmażkę I stopnia i zagęść zupę. - Zupę wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób jogurtem i prażonymi ziarnami słonecznika.
Brokuły	100 g	
Marchew	25 g	
Pietruszka	25 g	
Cebula	25 g	
Czosnek	0,5 ząbka	
Masło extra	10 g	
Mąka pszenna	5 g	
Słonecznik łuskany	10 g	
Jogurt grecki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka ostra mielona	do smaku	

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	175 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Ziemniaki obgotuj i pokrój w plastry o porównywalnej grubości. - Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę i podsmaż, dodaj startą na grube wióry marchew i uduś. - Mięso mielone wymieszaj z cebulą i marchwią, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i drobno posiekaną zieloną pietruszką. - Ułóż zapiekankę warstwami, zalej sosem sporządzonym z jaja i śmietanki oraz posyp startym na grube wióry serem. - Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C do miękkości i zrumienienia przez ok. 30 minut. - Zapiekankę wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób bazylią i blanszowanymi pomidorami koktajlowymi.
Mięso mielone z łopatki wieprzowej	85 g	
Cebula	25 g	
Marchew	25 g	
Masło extra	20 g	
Czosnek	0,5 ząbka	
Śmietanka 12%	100 g	
Jajo	0,5 szt.	
Ser cheddar	20 g	
Zielona pietruszka	¼ pęczka	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Dip szczypiorkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jogurt grecki	75 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Sporządź dip szczypiorkowy łącząc jogurt z drobno posiekanym szczypiorkiem. Wydadź jednoporcjowo w naczyniu do dipów.
Szczypiorek	¼ pęczka	
Cytryna	do smaku	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zupa krem z brokułów,
- zapiekanka ziemniaczana z mięsem,
- dip szczypiorkowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.