

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: kotletów z jaj, sałaty z sosem winegret oraz kremu bawarskiego.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące kotlety z jaj, sałatę z sosem winegret oraz zestalony krem bawarski. 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 jaj		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jajo	8 szt.	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Bułkę namocz w mleku. - Przygotuj jaja w proporcji 3:1. Trzy części ilości jaj ugotuj na twardo i drobno posiekaj, a jedną część pozostaw surową do sklejenia masy. - Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na części oleju. Masło rozetrzyj i połącz z pozostałymi składnikami. Część kopru zostaw do dekoracji, pozostałą ilość drobno posiekaj i dodaj do sporządzonej masy. - Uformuj z masy owalne kotlety po 2 sztuki na porcję, obtocz w bułce tartej i usmaż. - Kotlety wyporcuj, każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób koprem i grillowanymi pomidorami koktajlowymi.
Bułka pszenna	80 g	
Mleko 2%	160 ml	
Masło extra	20 g	
Cebula	80 g	
Bułka tarta	80 g	
Olej rzepakowy	120 ml	
Koper	8 gałązek	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Sałata z sosem winegret		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Sałata masłowa	200 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Sporządź sos winegret z dodatkiem czosnku przeciśniętego przez praskę. - Liście sałaty porwij na drobne kawałki, cebulę czerwoną pokrój w piórka, ogórek kiszony w cienkie słupki, pomidor w ćwierćplastry, a szczypiorek drobno posiekaj. - Wymieszaj wszystkie składniki z sosem winegret, wyporcuj.
Pomidor	150 g	
Ogórek kiszony	150 g	
Cebula czerwona	40 g	
Szczypiorek	10 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Krem bawarski		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mleko 2%	400 ml	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Żelatynę namocz w zimnej wodzie w proporcji 1:5. 3. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę. 4. Zagotuj mleko z dodatkiem cukru wanilinowego, rozpuść w nim żelatynę i dodaj do żółtek ubijając. 5. Śmietankę ubij i połącz z tężejącą masą. 6. Krem wyporcuj i schłódź. Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób kiwi i miętą.
Śmietanka 30%	140 ml	
Cukier	30 g	
Jajo	4 szt.	
Żelatyna	10 g	
Cukier wanilinowy	16 g	
Kiwi	do dekoracji	
Mięta świeża	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- kotlety z jaj,
- sałata z sosem winegreť,
- krem bawarski,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.