

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: fileta z kurczaka sauté z ananasem i serem, ziemniaków drążonych i surówki z pora.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. 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 gorący filet z kurczaka sauté z ananasem i serem, gorące ziemniaki drążone oraz schłodzoną surówkę z pora. 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

Filet z kurczaka sauté z ananasem i serem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	500 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Mięso kurczaka podziel na porównywalnej wielkości filety (po jednym na porcję). - Filety rozbij, uformuj i usmaż sauté. - Na każdym filecie połów plaster ananasa, a na nim sera żółtego, zapiecz. - Filet wyporcuj z ziemniakami drążonymi. - Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i grillowanym ananasem.
Ananas konserwowy	200 g	
Ser żółty	60 g	
Mąka pszenna	80 g	
Olej rzepakowy	80 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki drążone		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	1000 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Wydrąż kulki z ziemniaków, ugotuj. - Ziemniaki wyporcuj i wydaj polane masłem i posypane drobno posiekanym koprem.
Masło extra	40 g	
Koper	½ pęczka	
Sól	do smaku	

Surówka z pora		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Por	120 g	- Przeprowadź obróbkę surowców. - Pora pokrój w półkrażki, sparz i ostudź. - Kapustę drobno poszatkuj, jabłko pokrój w kostkę, marchew pokrój w julienne, ogórek konserwowy zetrzyj na grube wióry, a zieloną pietruszkę drobno posiekaj. - Wszystkie składniki wymieszaj z jogurtem naturalnym i majonezem, wyporcuj. - Każdą porcję udekoruj w powtarzalny sposób papryką czerwoną oraz szczypiorkiem.
Kapusta biała	100 g	
Groszek konserwowy	40 g	
Jabłko	60 g	
Marchew	60 g	
Ogórek konserwowy	60 g	
Zielona pietruszka	½ pęczka	
Jogurt naturalny	40 g	
Majonez	40 g	
Papryka czerwona	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- filet z kurczaka sauté z ananasem i serem,
- ziemniaki drażone,
- surówka z pora,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.