

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 3 porcje kotletów grillowych z karkówki bez kości w opakowaniach jednostkowych, zgodnie ze Sposobem wykonania. Każde z trzech opakowań jednostkowych powinno zawierać po 4 sztuki kotletów. Wypełnij Tabelę 1. Wydajność rozbiorowa karkówki.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz przygotowane na 3 tackach/opakowaniach jednostkowych kotlety grillowe pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Sposób wykonania

1. Przygotować wagę do ważenia.
2. Zważyć karkówkę z kością, wynik ważenia zapisać w Tabeli 1. Wydajność rozbiorowa karkówki z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
3. Wykonać rozbiór uzupełniający karkówki:
 - wyciąć siedem przepołowionych kręgów szyjnych, cztery przepołowione kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber,
 - odciąć z górnej części karkówki wąski mięsień ścięgnisty i twardy mięsień od strony pierwszego kręgu szyjnego,
 - uformować z mięśni karczek jako nieforemny walec poprzez okrojenie mięśni przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych wyrównać powierzchnię, usunąć pozostałości tłuszczu zewnętrznego i strzępy mięsa,
 - oczyścić kości z pozostałości mięsa.
4. Otrzymane elementy z wykrawania karkówki umieścić w oddzielnych pojemnikach
 - orobiony karczek na kotlety,
 - mięso drobne kl. II, kl. III i kl. IV,
 - tłuszcz i kości.
5. Zważyć otrzymaną z rozbioru karkówkę tj. karczek obrobiony (U_{rz}), wynik ważenia zapisać w Tabeli 1. Wydajność rozbiorowa karkówki. Następnie obliczyć teoretyczny uzysk (U_t) karczku obrobionego otrzymanego z rozbioru karkówki korzystając z wzoru. Otrzymaną wartość teoretycznego uzysku (U_t) porównać z wynikiem ważenia (U_{rz}), wyciągnąć wniosek. Wynik obliczeń zapisać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
6. Z obrobionego karczku odkroić 12 kotletów porównywalnej grubości.
7. Wymieszać dokładnie przyprawę z olejem, a następnie nasmarować kotlety przygotowaną marynatą z każdej strony.
8. Umieścić po 4 sztuki kotletów na każdej z 3 tack/opakowań jednostkowych, tak aby każdy kotlet był widoczny.
9. Tacki/opakowania jednostkowego owinąć szczelnie folią spożywczą wykorzystując zgrzewarkę lub ręcznie.
10. Zabezpieczyć niewykorzystane surowce mięsne, odkładając je do lodówki.
11. Uporządkować stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- kotlety grillowe z karkówki,
- wydajność rozbiorowa karkówki - Tabela 1.

oraz

przebieg rozbioru uzupełniającego karkówki i wykonania kotletów grillowych z karkówki.

Tabela 1. Wydajność rozbiorowa karkówki

Masa karczku z kością [kg]	$M^* =$
Uzysk teoretyczny obrobionej karkówki [kg]	$U_t^* = 0,535 \times M =$
Uzysk rzeczywisty (masa zważonej obrobionej karkówki) [kg]	$U_{rz}^* =$
Wniosek: Otrzymany uzysk rzeczywisty U_{rz} jest mniej / więcej / równy ** uzyskowi teoretycznemu U_t	

*Masę mięsa i wyniki obliczeń w [kg] podać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

**Podkreślić właściwe sformułowanie

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)