

Zadanie egzaminacyjne

Przeprowadź wykrawanie łopatki wieprzowej oraz klasyfikację otrzymanych z wykrawania mięs, zgodnie ze Sposobem wykonania. Z otrzymanego mięsa klasy I przygotuj 3 porcje gulaszu wieprzowego w opakowaniach jednostkowych.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Arkusz egzaminacyjny oraz przygotowane w opakowaniach jednostkowych 3 porcje gulaszu 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. Oddzielić od łopatki tłuszcz zewnętrzny i skórę.
2. Wykroić kości łopatki nie uszkodzając mięśni.
3. Wykrojone mięśnie będące w anatomicznym położeniu podzielić na główne mięśnie łopatki.
4. Z otrzymanych mięśni zdjąć omięsną i wypreparować grubsze ścięgna.
5. Dokonać klasyfikacji mięsa na klasy jakościowe tj. klasę I, klasę II A, klasę II B, klasę III i klasę IV korzystając z Tabeli 1. Szczegółowa charakterystyka mięsa drobnego wieprzowego bez kości.
6. Dokładnie doczyścić kości z pozostałości tkanki mięśniowej.
7. Odkroić ze skóry tłuszcz wewnętrzny.
8. Każdy otrzymany element z wykrawania i klasyfikacji umieścić w oddzielnych pojemnikach.
9. Mięso klasy I pokroić w kostkę o wymiarach około 4x4x4 cm.
10. Pokrojone mięso rozważyć na 3 porcje porównywalnej wielkości.
11. Otrzymane porcje gulaszu umieścić w opakowaniach jednostkowych i owinąć szczelnie folią spożywczą.
12. Porcje gulaszu oraz elementy otrzymane z wykrawania i klasyfikacji łopatki wieprzowej pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym.

Tabela 1. Szczegółowa charakterystyka mięsa drobnego wieprzowego bez kości.

Cecha	Wymagania				
	kl. I	kl. II A	kl. II B	kl. III	kl. IV
tłuszcz: - zewnętrzny - międzymięśniowy - śródtkankowy	bez tłuszczu	warstwa do 8 mm	warstwa do 12 mm	niewielka ilość	nie określa się
	warstwa do 2 mm	warstwa do 10 mm	warstwa do 10 mm	niewielka ilość	nie określa się
	dopuszczalny				
ścięgnistość	niedopuszczalna	niewielka	niewielka	bez ograniczeń	nie określa się
przekrwienia	niedopuszczalne				bez ograniczeń
węzły chłonne	niedopuszczalne				nie określa się
barwa mięsa	blado różowa do ciemnoczerwonej				właściwa dla poszczególnych tkanek
barwa tłuszczu	biała z odcieniem różowym lub kremowym				

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- gulasz z mięsa klasy I z łopatki wieprzowej,
- elementy pozostałe z wykrawania i klasyfikacji łopatki wieprzowej po przygotowaniu gulaszu

oraz

przebieg wykrawania i klasyfikacji mięs z łopatki wieprzowej.