

Procesy technologiczne w gastronomii

III TŻ

21.05.2020 i 28.05.2020 Temat: Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie poniższego zadania egzaminacyjnego wykonaj:

1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do realizacji zamówienia.
2. Wykaz metod i technik obróbki surowców i półproduktów.
3. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji zestawów obiadowych z opisem ich przeznaczenia.
4. Wykaz zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw z przyporządkowaniem do rodzaju potrawy i uwzględnieniem liczby zamówionych zestawów.
5. Na podstawie poniższego zadania egzaminacyjnego wykonaj: Schematy blokowe produkcji

Zadanie egzaminacyjne:

W stołówce szkolnej zaplanowano zestaw obiadowy dla młodzieży składający się z: krupniku z kaszy jęczmiennej, kotletów ziemniaczanych z sosem grzybowym, surówki z kapusty włoskiej i kompotu. Liczba uczniów, którzy wykupili obiady, to 120 osób. Opracuj projekt realizacji prac związanych z produkcją 120 zestawów obiadowych oraz sporządź schematy blokowe – uwzględniając kolejność operacji technologicznych (czynności i sposób wykonania) – procesu produkcji krupniku z kaszy jęczmiennej, kotleta ziemniaczanego z sosem grzybowym, surówki z kapusty włoskiej i kompotu ze świeżych owoców.

Normatywy surowcowe na 10 porcji

Krupnik z kaszy jęczmiennej

SUROWIEC	ILOŚĆ
Kości	500 g
Włoszczyzna	500 g
Kasza jęczmienna	200 g
Ziemniaki	1000 g
Tłuszcz	20 g
Ślonina	50 g
Woda	0 g
Koperek	20 g
Przyprawy	do smaku

Kotlety z ziemniaków

SUROWIEC	ILOŚĆ
Ziemniaki	3000 g
Jaja	250 g
Tłuszcz	300 g
Cebula	300 g
Bułka tarta	250 g
Sól, pieprz	Do smaku
Woda	20 l

Sos grzybowy zasmażany

SUROWIEC	ILOŚĆ
Grzyby suszone	40 g
Cebula	100 g
Tłuszcz	100 g
Mąka pszenna	100 g
Śmietana	200 g
Sól, cukier	Do smaku
Woda	0,8 l

Surówka z kapusty włoskiej

SUROWIEC	ILOŚĆ
Kapusta włoska	750 g
Ogórki kiszone	250 g
Jabłka	250 g
Musztarda	30 g
Olej	50 g
Sól, cukier	Do smaku

Kompot ze świeżych owoców

SUROWIEC	ILOŚĆ W GRAMACH
Owoce	1000 g
Woda	1,5 l
Cukier	250 g

Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń oraz zastawy stołowej

1.	Trzon kuchenny			
2.	Taboret elektryczny			
3.	Kocioł warzelny			
4.	Garnek 50,0 l			
5.	Garnek 30,0 l			
6.	Garnek 20,0 l			
7.	Garnek 10,0 l			
8.	Garnek 5,0 l			
9.	Garnek 1,0 l			
10.	Płuczko-obieraczka			
11.	Robot kuchenny			
12.	Patelnia o średnicy 24 cm			
13.	Patelnia o średnicy 18 cm			
14.	Patelnia o średnicy 10 cm			
15.	Deska do krojenia			
16.	Zestaw noży			
17.	Miska			
18.	Łyżka, łyżka cedzakowa			
19.	Chochla			
20.	Tłuczek do ziemniaków			
21.	Talerz emaliowany			
22.	Sito			
23.	Durszlak			
24.	Tasak			
25.	Łopatka			
25.	Przykrywki do garnków			
27.	Talerze głębokie			
27.	Talerze płaskie			
29.	Talerzyki deserowe			
30.	Sztućce (nóż, widelec, łyżka)			
31.	Szklanki			
32.	Waga			
33.	Maszyna uniwersalna			
34.	Czerpak			

Termin wykonania zadania: 2.06.2020

Pracę przesyłacie na maila: olagorecka@gazeta.pl i kasia_and@o2.pl