

III TŻ

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.

Zadanie egzaminacyjne.

Do Polski przyjechała grupa 200 osób z Japonii w celach turystyczno-krajoznawczych. Organizator zamówił tradycyjny obiad w kuchni polskiej, składający się z zupy pomidorowej z makaronem, kotleta schabowego, ziemniaków z wody, mizerii z ogórków i kompotu.

ZAŁĄCZNIK 1

Normatywy surowcowe na 10 porcji

Zupa pomidorowa

SUROWIEC	ILOŚĆ
Kości	600 g
Pomidory	600 g
Woda	3000 g
Cebula	50 g
Tłuszcz	40 g
Cukier	10 g
Zielona pietruszka	10 g
Sól	do smaku

Makaron do zupy

SUROWIEC	ILOŚĆ
Makaron	300 g
Woda	1,8 l
Sól	do smaku

Kotlet schabowy panierowany

SUROWIEC	ILOŚĆ
Schab	1250 g
Mąka	100 g
Jaja	100 g
Bulka tarta	200 g
Smalec	200 g
Sól, pieprz	do smaku

Ziemniaki z wody

SUROWIEC	ILOŚĆ
Ziemniaki	3 kg
Koperek	20 g
Woda	2,0 l
Sól	Do smaku

Mizeria z ogórków

SUROWIEC	ILOŚĆ
Ogórki	1300 g
Śmietana 18%	150 cm ³
Koperek	20 g

Kompot ze świeżych owoców

SUROWIEC	ILOŚĆ
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 l
5. Garnek 30 l
6. Garnek 20 l
7. Garnek 10 l
8. Garnek 5 l
9. Garnek 1 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. Deski do krojenia
16. Zestaw noży
17. Miski
18. Łyżki
19. Chochla
20. Tłuczek do mięsa
21. Talerz emaliowany
22. Sito
23. Durszlak
24. Tasak
25. Łopatka
26. Przykrywki do garnków i patelni szt. 9
27. Talerze głębokie
28. Talerze płaskie
29. Talerzyki deserowe
30. Sztućce (nóż, widelec, łyżka)
31. Szklanki
32. Waga
33. Blender
34. Łyżka cedzakowa
35. Czerpak

Termin wykonania zadania: 6.05.2020

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

Wszystkie zaległe zadania proszę przesłać do 7.05.2020.