

Procesy technologiczne w gastronomii

III TŻ

Temat: Zadanie egzaminacyjne – schematy blokowe.

Na podstawie poniższego zadania egzaminacyjnego wykonaj:

Schematy blokowe produkcji

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
Bułka 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

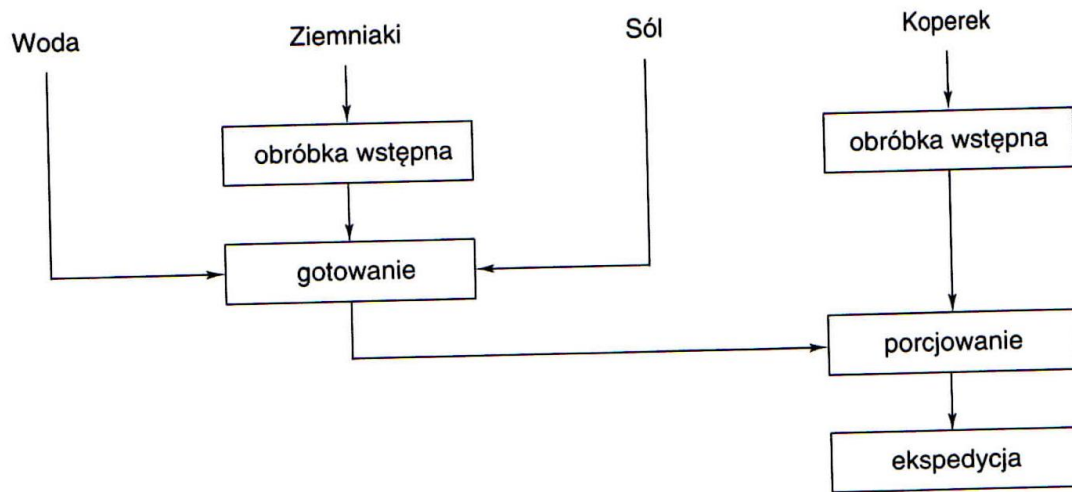
SUROWIEC	ILOŚĆ
Ogórki	1300 g
Śmietana 18%	150 cm ³
Koperek	20 g

Kompot ze świeżych owoców

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

Poniżej podaje przykład.

Ziemiaki z wody



Termin wykonania zadania: 19.05.2020

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