

KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

15-17.IV.2020

Święta, święta i po świętach, wracamy do e-nauki. Przypominam, że przygotowujecie się do testów powtórzeniowych z klasy I i II (jeżeli wrócimy do szkoły, zaraz piszemy). Krótkie podsumowanie prac z poprzednich sesji:

1. ROZSYPANKA – wykonana przez większość poprawnie, ale mimo, że błędnie odszyfrowaliście wyrażenia, hasło główne było poprawne 😊
Nie wszyscy przestali zdjąć wykreślonych wyrażeń w rozsypance 😞
2. SPOSOBY PARZENIA KAWY I HERBATY – to zadanie nie sprawiło Wam trudności choć metodę angielską co niektórzy potraktowali jako podawanie herbaty ekspresowej, a rysunek 4 przedstawiał ekspres ciśnieniowy, ale ręczny, nie automatyczny 😞
3. PRZELICZANIE I REBUSY – wykonana przez większość poprawnie 😊
Rebusy to: miksowanie, ale nie mixowanie, shakerowanie i mieszanie – przy tych były bardzo różne odpowiedzi 😞 Przy wyjaśnieniu należało podać co to jest i na czym polega. Wyniki z zadań były poprawne, ale sposoby ich otrzymania co najmniej dość dziwne. Mając ściągę z jednostek należało ułożyć właściwą proporcję i wykonać przeliczenie.

AKTUALNY TEMAT DO OPRACOWANIA

1. *Zasady podawania oraz dobór piwa do określonych potraw* (1 godz. lekcyjna) Proszę zwrócić uwagę na następujące zagadnienia wg schematu:
 - temperaturę podawania piwa i dlaczego jest to tak ważny wyróżnik
 - do jakich potraw podajemy i gdzie ma zastosowanie
 - w jakich naczyniach podajemy i jak poprawnie należy piwo nalewać do naczyń

PRACA DOMOWA

Na podstawie treści zadania praktycznego (możesz je wykonać w domu) przeanalizuj kolejność wykonywanych czynności, rodzaje obróbki technologicznej, ocenę organoleptyczną każdej potrawy, sposób wyporcjowania i podanie potraw oraz zastawę stołową do ekspedycji potraw. Swoje przemyślenia zapisz w postaci odnośników np.:

- konsystencja zupy powinna być
- smak ... itd.

zgodnie z w/w kryteriami.

Masz na to czas do 23. kwietnia br. przesyłając prace na adres anna.mucho@witrema.pl podając swoje imię i nazwisko. Prace przesłane **PO TERMINIE** nie będą oceniane.

Wykonaj według podanego normatywu surowcowego trzy zestawy potraw: **zupa krem z pieczarek, racuchy z otrębami, sos malinowy**. Wszystkie surowce zostały odważone, z wyjątkiem pieczarek i cebuli do zupy, które musisz przygotować sam (odważyć i odmierzyć), odczytując potrzebne ilości z podanego normatywu. Jaja są naświetlone.

Do sporządzonych potraw dobierz zastawę stołową i sztućce. Wydaj tak, aby każda porcja zawierała porcję zupy (200 ml), 3 racuchy i porcję sosu malinowego.

Zanim przystąpisz do wbicia jaja do racuchów zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki i poczekaj, aż przewodniczący komisji egzaminacyjnej pozwoli Ci wykonywać zadanie dalej.

Po zakończeniu zadania zasygnalizuj swoją gotowość do ekspedycji potraw przez podniesienie ręki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Normatyw surowcowy na trzy zestawy potraw		Sposób wykonania
zupa krem z pieczarek		
- bulion warzywny	500 ml	Przeprowadź obróbkę wstępną cebuli i pieczarek. Pieczarki posiekaj i odparuj na maśle. Cebulę posiekaj, wrzuć do odparowanych pieczarek, zeszklij. Następnie zalej bulionem, chwilę pogotuj. W miseczce rozgnieć serek topiony, wlej niewielką ilość gorącej zupy, którą rozprowadzisz serek do uzyskania jednolitej półpłynnej masy. Całość wlej do zupy, a następnie zmiksuj blenderem na jednolitą masę. Posiekaj pietruszkę. Zupę wyporcuj, odmierzając po 200 ml na porcję. Każdą porcję udekoruj kleksem jogurtu naturalnego i posyp pietruszką.
- pieczarki	500 g	
- cebula	100 g	
- serek topiony śmietankowy	100 g	
- jogurt naturalny typu greckiego	150 g	
- masło	20 g	
- nać pietruszki	pęczek	
- sól, pieprz do smaku		
racuchy z otrębami		
- mąka pszenna razowa	100 g	Rozpuść masło, odstaw do ostygnięcia. Twaróg przeciśnij przez praskę, wrzuć do miski. Do twarogu dodaj mąkę, otręby i ostudzone masło. Wymieszaj dokładnie masę, dodaj żółtka i wymieszaj. Białka ubij na sztywną, pulchną pianę, dodaj do masy, delikatnie wymieszaj składniki. Na patelni rozgrzej olej, smaź cienkie racuchy na złoty kolor, posyp cukrem pudrem. Racuchy podaj po 3 sztuki na porcję.
- twaróg półtłusty	100 g	
- masło	100 g	
- otręby owsiane	40 g	
- żółtka jaj	3 sztuki	
- białka jaj	6 sztuk	
- olej do smażenia	50 ml	
- cukier puder	30 g	
sos malinowy		
- maliny	150 g	Przeprowadź obróbkę wstępną malin. Maliny zmiksuj blenderem na jednolitą masę, wsyp cukier puder, dokładnie wymieszaj. Sos wyporcuj do trzech miseczek, udekoruj listkami mięty.
- cukier puder	50 g	
- mięta do dekoracji	gałązka	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 5 rezultatów:

- zupa krem z pieczarek;
- racuchy z otrębami;
- sos malinowy;
- zastawa stołowa do ekspedycji potraw;
- sposób wyporcjowania i podania potraw;
- oraz
- przebieg procesu produkcji potraw.