

## KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

04-08.V.2020

**wtorek 2020-05-05** Praca klasowa – informacja o logowaniu będzie przedstawiona w przeddzień około godz. 20-ej. **Konieczne** jest **posiadanie** konta mailowego na gmail.com. Kto jeszcze nie posiada, ma czas na założenie.

**poniedziałek 2020-05-05** i

**środa 2020-05-07**

to kolejne zadanie egzaminacyjne.

Po przeprowadzonym procesie technologicznym wykonaj analizę swojej pracy wg podpunktów

- ile czasu upłynęło od chwili rozpoczęcia pracy do jej zakończenia (nie wliczasz czasu na odważanie i odmierzenie surowców) czyli wydania potrawy i sprzątnięcia stanowiska pracy
- jakie naczynia i sztucce zastosowałaś/eś do wydania posiłku (zdjęcie z opisem)
- na co należy zwrócić uwagę przy procesie produkcji (wymienić w punktach)
- ocenić swoje potrawy, do oceny należy wykorzystać wyróżniki oceny organoleptycznej
- analizę ćwiczenia przesyłamy do 12-go maja godz. 10<sup>00</sup> na adres mailowy [anna.mucho@witrema.pl](mailto:anna.mucho@witrema.pl)

**UWAGA.** 12-maja piszemy zapowiadany jeszcze w czasie zajęć w szkole test powtórzeniowy z klasy pierwszej obejmujący zagadnienia z procesów i technologii gastronomicznej.

Przyjemnej nauki 😊

**Treść oryginalna przykładowego zadania egzaminacyjnego.**

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj 2 zestawy potraw składające się z zupy krem z pieczarek z grzankami oraz łazanek z cukinią i papryką.

Dobierz do sporządzonych potraw i napoju zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorącą zupę krem z pieczarek z grzankami oraz gorące łazanki z cukinią i papryką.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą. Odważony olej wykorzystaj zgodnie z recepturą do smażenia 2 potraw – nie musisz zużyć go w całości.

Gorące potrawy podaj w wybranych naczyniach, dobierz do nich sztucce.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

### Receptura na 2 porcje

Łazanki z cukinią i papryką		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadź obróbkę wstępną surowców</li> <li>• odłóż 2 łyżki mąki na podsypkę</li> <li>• z pozostałej mąki i jaja sporządź ciasto na łazanki. Gęstość ciasta ureguluj wodą</li> <li>• uformuj łazanki i ugotuj je</li> <li>• pokrój cukinię w półplasty, paprykę w paski, cebulę w kostkę</li> <li>• dodaj pokrojone warzywa i podduś je</li> <li>• dodaj łazanki, całość wymieszaj, uduś z niewielką ilością wody i dopraw do smaku</li> <li>• wyporcjowane łazanki podaj posypane natką pietruszki</li> </ul>
Mąka	125 g	
Jaja	1 szt.	
Cukinia	150 g	
Cebula	50 g	
Papryka czerwona ½ szt.	130 g	
Boczek wędzony parzony	70 g	
Natka pietruszki	1/6 pęczka	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Zupa krem z pieczarek z grzankami		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadź obróbkę wstępną surowców</li> <li>• rozdrobnij cebulę, marchew i pieczarki i podduś na maśle</li> <li>• podduszone warzywa gotuj w wodzie ok. 10 minut, zmiksuj i przetrzyj przez sito</li> <li>• zagotuj zupę z zawiesiną z mąki pszennej i wody</li> <li>• śmietankę wymieszaj z żółtkiem, dodaj do zupy i dopraw do smaku</li> <li>• pokrojoną bagietkę panieruj w roztrzepanym białku i smaż na oleju na złocisty kolor. Odsącz z tłuszczu</li> <li>• zupę wyporcjuj, udekoruj jogurtem i koperkiem. Podaj z grzankami</li> </ul>
Pieczarki	150 g	
Marchew	80 g	
Cebula	50 g	
Masło	20 g	
Śmietanka 30%	30 g	
Mąka pszenna	10 g	
Jajo	1 szt.	
Olej uniwersalny	do smażenia	
Bagietka pokrojona	4 kromki	
Jogurt gęsty	do dekoracji	
Sól, pieprz	do smaku	
Koperek	do dekoracji	
Woda	200 cm <sup>3</sup>	

Wykonanie zupy krem porównaj z <https://www.youtube.com/watch?v=2YAb-KpWoGPU>

Smacznego 😊