

KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

11-15.V.2020

Zaczynamy powtarzać część teoretyczną do egzaminu zawodowego. Zgodnie z obietnicą pierwszy test obejmujący zagadnienia z klasy I z procesów i technologii do mleka włącznie. Napiszemy go we czwartek 14-go maja o godz. 9⁰⁰ wg zasad jak przy napojach na stronie joinmyquiz.com. 10 minut przed rozpoczęciem, dostaniecie kod do zalogowania się. Równocześnie, przyszłościowo, **wszystkich proszę** o uruchomienie linku <https://quizizz.com/join?class=Y760792> ze swojego adresu mailowego, czym dopiszecie się do wirtualnej klasy, co ułatwi nam w przyszłości kontakt w związku ze sprawdzianami czy ćwiczeniami.

Dziękuję 😊

Jako część praktyczną proszę wykonać zadanie z kopytkami. Pamiętajcie, że ciasto na kopytka wykonać należy ze starych ziemniaków i szybko uformować, ograniczając kontakt rąk z ciastem. Surówka ma być wychłodzona, kopytka z sosem ciepłe. Wywar do sosu możecie przygotować na bazie bulionu warzywno-mięsnego lub wykorzystać rosół po niedzielnym obiedzie 😊.

Zdjęcie wydanego posiłku (dla jednej osoby) oraz wyliczenie ilości mąki pszennej potrzebnej do posypania stolnicy – przesyłamy do piątku 15-go maja 2020 godz. 16⁰⁰ na adres poczty mailowej anna.mucha@witrema.pl.

Zadanie egzaminacyjne

Sporządź kolejno po trzy porcje potraw: kopytek, sosu pieczarkowego, surówki z kapusty białej, według podanego sposobu wykonania. Oblicz ilość mąki pszennej, którą należy pozostawić do posypania stolnicy, wiedząc, że stanowi ona $\frac{1}{4}$ części jej całkowitej ilości. Surowce i półprodukty przygotowane są w odpowiedniej ilości zgodnie z normatywem surowcowym z wyjątkiem mąki pszennej do kopytek i do posypania stolnicy oraz wywaru do sosu pieczarkowego.

Przygotuj trzy zestawy składające się ze sporządzonych potraw: kopytek, sosu pieczarkowego i surówki z kapusty białej. Wykonaj zadanie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Czas na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Normatyw surowcowy na 3 porcje		Sposób wykonania
Kopytka		
ziemniaki ugotowane w skórkach	700 g	Zmieszać ziemniaki za pomocą maszynki do mielenia. Do zmieszanych ziemniaków dodać przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną i jajo,
mąka pszenna	200 g	
mąka ziemniaczana	15 g	

jaja	1 szt.	zarobić ciasto. Po wyrobieniu uformować wałki, lekko spłaszczyć nożem, krajać ukośne kawałki długości około 4 cm. Gotować partiami w dużej ilości osolonej wody. Ugotowane wyjąć łyżką cedzakową i przepłukać gorącą wodą. Wyporcjować, podawać z sosem pieczarkowym. Porcja kopytek powinna wynosić 250-300 g.
sól	do smaku	
Sos pieczarkowy		
wywar (warzywno-mięsny)	500cm ³	Pieczarki umyć, pokrajać w plastry, podsmażyć na margarynie. Połączyć z wywarem, zagotować. Zagęścić sos zawiesiną z mąki i śmietany. Przyprawić solą i pieprzem. Wyporcjować. Posypać zieloną pietruszką. Porcja sosu powinna wynosić 100 g.
pieczarki	30 g	
mąka pszenna	30 g	
śmietana 18%	60 g	
sól	do smaku	
pieprz mielony	do smaku	
natka pietruszki	do dekoracji	
Surówka z kapusty białej		
kapusta biała	200 g	Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw i jabłek. Kapustę poszatkować, marchew i jabłko zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wymieszać z majonezem, doprawić do smaku. Udekorować natką pietruszki. Wyporcjować. Porcja surówki powinna wynosić 100 g.
marchew	100 g	
jabłka	100 g	
majonez	60g	
sól	do smaku	
sok z cytryny	do smaku	
pieprz mielony	do smaku	
natka pietruszki	do dekoracji	

Smacznego i miłej pracy 😊