

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Pieczarki i ziemniaki odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaki purée oraz sałatę zieloną z ogórkiem i rzodkiewką. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Schab bez kości	200 g	<ol style="list-style-type: none">Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców.Pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż, ser zetrzyj na tarce.Mięso wyporcuj na 4 porównywalnej wielkości plastry.Rozbij mięso, dopraw, nałóż ser i pieczarki, zwiń nadając kształt roladki.Zastosuj podwójny panierunek, usmaż na oleju.Wydać po dwie roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami na porcję, podaj z dodatkiem skrobiowym i udekoruj pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Ser żółty gouda	40 g	
Pieczarki	40 g	
Mąka pszenna	20 g	
Jajo	1 szt.	
Bułka tarta	20 g	
Olej rzepakowy	100 ml	
Pomidor koktajlowy	80 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki purée. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Ziemniaki ugotuj i sporządź purée z posiekanym koprem i masłem. 3. Ziemniaki purée wyporcuj na dwie równe części.
Masło	10 g	
Koper	2 gałązki	
Sól	do smaku	

Salata zielona z ogórkiem i rzodkiewką. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Salata zielona	100 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Salatę porwij na małe kawałki, ogórka i rzodkiewkę pokrój w cienkie słupki, wymieszaj. 3. Jogurt wymieszaj z posiekanym szczypiorkiem, dopraw do smaku. 4. Salatę wyporcuj na dwie równe części, udekoruj jogurtem, papryką i zieloną pietruszką.
Ogórek świeży	100 g	
Rzodkiewka	50 g	
Szczypiorek	1/3 pęczka	
Jogurt naturalny	30 g	
Papryka świeża	60 g	
Pietruszka zielona	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami,
- ziemniaki purée,
- sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami, ziemniaków purée oraz sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką.