

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat: Bakalie – owoce suche.

Bakalie to niektóre owoce południowe w stanie suszonym, nadające się do bezpośredniego spożycia. Należą do nich: rodzynki, daktyle, figi. Do najbardziej cenionych należą **rodzynki tureckie** inaczej **smyrneńskie** charakteryzują się jasno brązowym kolorem dość duże bezpestkowe występują w trzech gatunkach: **sultanki** gatunek pierwszy, **damascenki** gatunek drugi oraz **sultanki perskie** gatunek trzeci. Korynckie są drobne o Ciemnej barwie bezpestkowe. Włoskie o zapachu muskatołowym, średnie gatunkowo. **Daktyle** to owoce palmy daktylowej kształtem zbliżone do śliwki mięsisty miąższ świeżych owoców ma dziś tą konsystencję, słodki miodowy smak. Dostępne są daktyle w postaci świeżych owoców oraz przetworów suszu, owoców kandyzowanych, dżemów i wieloskładnikowych kompotów Najczęściej można spotkać suszone. **Figi** świeże owoce mają kształt gruszki o barwie od Zielonej do ciemno fioletowej, miąższ zawiera liczne pestki ma kolor biało-różowy do czerwonego. Figi suszone mają barwę złocisto brązową często z białym nalotem od cukru gronowego.

Temat: orzechy – owoce suche.

Do owoców suchych zaliczamy **orzechy, migdały i kasztany** Proszę opisać orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, kokosowe, migdały, orzeszki pistacjowe orzeszki pekan, orzechy nanerczowe, orzechy brazylijskie, kasztany oraz piniolę czyli orzeszki piniowe: jadalne nasiona niektórych gatunków sosny.

Proszę **nie** przepisywać tabelki 9.7 tylko ją sobie przeanalizować pod względem wartości chemicznych czego zawierają najwięcej orzechy a czego bakalie?

Temat: obróbka wstępna owoców.

Obróbka wstępna owoców obejmuje: sortowanie, mycie i płukanie, oczyszczanie, rozdrabniania.

Sortowanie polega na podzieleniu owoców według odmian wielkości stopnia dojrzałości gatunku. W tym momencie decydujemy o przeznaczeniu kulinarnym surowca. Jednocześnie usuwamy zanieczyszczenia jak liście lub gałązki. **Mycie i płukanie:** ma na celu usunięcie zanieczyszczeń i pozostałości środków ochrony roślin. Owoce należy myć i płukać na cedrach lub sitach pod bieżącą wodą, twarde owoce ziarnkowe można myć w basenach. Owoce suszone należy umyć w ciepłej wodzie, opłukać i namoczyć owoce cytrusowe należy myć szczoteczką w ciepłej wodzie, aby usunąć z ich powierzchni środki chemiczne. Sposób **oczyszczania** zależy od grupy owoców:

Owoce pestkowe usuwa się listki szypułki i zepsute części, pestki usuwa się drylownicę lub po przecięciu owoców na pół.

Owoce ziarnkowe do przecinków usuwa się szypułkę, dno kwiatowe i pestki, do pieczenia przy półkę dno kwiatowe oraz gniazda nasienne.

Owoce jagodowe odrywa się szypułki, listki, części pochodzące z kwiatu usuwa się w sztuki niedojrzałe i uszkodzone.

Owoce tropikalne które mogą być podawane w całości powinny mieć odcięte końce, pomarańcze nacina się wzdłuż w czterech sześciu miejscach i zdejmuje skórkę.

Rozdrabnianie: do surówek owoce kroi się w plastry, paski, kostkę, ewentualnie oddziela cząstki na przykład pomarańczy. Kompoty gotuje się z połówek lub cząstek owoców. Przeciery owocowe wykorzystuje się do zup owocowych, kisieli, musów, kremów. Drobnych owoców jagodowych nie rozdrabnia się.

Temat: potrawy z owoców.

Do potraw z owoców należą:

surówki owocowe – to deser składający się z owoców całych lub rozdrobnionych

Kompoty – jest to zimny deser składający się z owoców jednego rodzaju lub mieszanych syropu. Mogą być sporządzone z owoców świeżych, mrożonych, konserwowych oraz suszu owocowego.

zupy owocowe – sporządza się z owoców świeżych, suszy oraz owoców mrożonych najczęściej używanymi owocami są: wiśnie, jabłka, czereśnie, śliwki i leśne jagody.

kisiele owocowe – to zimne tanie i lekkostrawne desery sporządza się je z owoców Ugotowanych i przetartych soków owocowych oraz owoców rozdrobnionych dodanych na surowo. Skład kisielu wchodzi cukier i mąka ziemniaczana.

galaretki owocowe – sporządza się na bazie klarownych, słodkich i esencjonalny wywarów z owoców lub soku owocowego, które zestala się żelatyną lub agarem.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat: Normalizacja i normy w gastronomii.

Normalizacja jest to działalność zmierzająca do uzyskania optymalnego stopnia uporządkowania w określonym zakresie przez ustalenie postanowień do powszechnego i wielokrotnego stosowania. Działalność ta polega szczególnie na opracowaniu, publikowaniu i wdrażaniu norm. Proszę napisać sobie podział norm ze względu na obszar ich stosowania ISO, IEC, EN, CEN oraz PN. W Polsce normalizacją zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny.

Temat: Receptury gastronomiczne.

Podstawową normą obowiązującą w produkcji wyrobów kulinarnych jest receptura gastronomiczna. Każdy zakład posiada własny zestaw receptur, na ich podstawie przyrządza potrawy oraz przeprowadza kalkulację cen. Receptura gastronomiczna musi zawierać następujące dane: nazwa potrawy lub napoju, normatyw surowcowy czyli ilościowy skład surowców, sposób wykonania, wydajność surowców i proponowaną wagę porcji, zwroty poprodukcyjne które mogą być wykorzystywane do wykonania innych potraw.

Pytanie na ocenę: w jakim celu stosujemy receptury?

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat: Pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego jest to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń, w których w najszerszym stopniu uwzględnione są wszelkie wymagania związane z produkcją i kierunkiem przepływu towarów, pracowników i konsumentów.

Dobry układ funkcjonalny zakładu powinien uwzględniać zaplanowanie następujących działań: magazynowego, produkcyjnego, ekspedycyjnego, obsługi konsumentów, administracyjno – socjalnego.

Pytanie na ocenę: na co trzeba zwrócić uwagę podczas projektowania zakładu?

W wolnej chwili Zachęcam do rozwiązywania testów znajdujących się na stronie kwalifikacjewzawodzie.pl

Powodzenia😊