**Związek Rzemiosła Polskiego w Warszawie**

**Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PORADNIK DLA UCZESTNIKA**

**KURSU PRZYGOTOWUJĄCEGO**

**DO UZYSKANIA KWALIFIKACJI**

**W ZAWODZIE KUCHARZ**

**Kwalifikacja składowa: Produkcja przystawek zimnych, deserów, napojów**

**Symbol kwalifikacji składowej: Kuch/5**

**Szczecin, 2013**

Autor: Bogusława Pęciak

Korekta stylistyczna: Agnieszka Sobczak

Redakcja techniczna: Łukasz Kopacz

Poradnik opracowano i wydano w ramach projektu:

„Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity
w obszarze MiŚP” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projektodawcy:

Związek Rzemiosła Polskiego

Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie

Egzemplarz bezpłatny – przeznaczony dla uczestników projektu: „Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity w obszarze MiŚP”

**Spis Treści**

Wstęp 4

I. Przygotowanie przystawek zimnych 10

II. Przygotowanie napojów 15

III. Przygotowanie deserów 19

III. Przygotowanie deserów 20

IV. Kontrola stanu sanitarno-higienicznego podczas produkcji przekąsek i deserów 25

V. Porcjowanie i wydawanie dań przyrządzanych na zimno 29

VI. Przykład zadania praktycznego 33

VII. Literatura 37

# Wstęp

Dynamiczny rozwój zewnętrznego kontekstu kształcenia oraz szybkie tempo zmian wymuszają ciągły proces uczenia się i doskonalenia, praktycznie na każdym etapie życia jednostki. Edukacja, traktowana jako podstawowe prawo jednostki, zyskuje w oczach całych społeczeństw coraz wyższą wartość. W krajach europejskich wykształcenie postrzegane jest powszechnie jako jeden z zasadniczych czynników kariery zawodowej oraz wyznacznik pozycji społeczno-ekonomicznej. Takie podejście do edukacji stawia przed polityką społeczną poszczególnych państw szczególne zadania. Zachodzi konieczność prowadzenia takich działań, aby każda jednostka miała zapewniony dostęp do kształcenia na wszystkich jego poziomach. W obliczu kontrastów narastających w wielu obszarach życia społecznego oraz komercjalizacji szeregu usług oświatowych, stworzenie niejednorodnym środowiskom równego dostępu do edukacji wydaje się zadaniem szczególnie ważnym i trudnym zarazem.

Naprzeciw zmianom rynku pracy wychodzi nowe podejście do procesu uczenia się. Z jednej strony nowy sposób opisywania szeroko rozumianej edukacji – poprzez efekty uczenia się, z drugiej – konieczność reagowania na zmiany na rynku pracy w toku całego życia człowieka wymusza lepsze dopasowanie do naszych potrzeb systemów szkolenia i kształcenia, otwarcia się na równoważne traktowanie rozmaitych ścieżek edukacyjnych, stworzenie dostępnych, elastycznych ofert inwestowania w nasz rozwój osobisty i zawodowy. Tylko skuteczne inwestowanie w kapitał ludzki w ramach systemów kształcenia i szkolenia zapewni dalszy rozwój cywilizacyjny Unii Europejskiej, w tym także Polski.

We wrześniu 2010 roku polski rząd zatwierdził wprowadzenie Krajowych Ram Kwalifikacji (KRK) jako nowego narzędzia organizacji kształcenia. System ma być oparty na przyjętym w Europie układzie odniesienia umożliwiającym porównywanie

kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach (European Qualifications Framework, EQF). System charakteryzuje się podejściem całościowym – na jego podstawie można oceniać postępy w edukacji przedstawicieli dowolnego zawodu[[1]](#footnote-1).

Definicje:

1. **Europejska Rama Kwalifikacji (ERK),** to przyjęty w UE układ odniesienia umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji określonych za pomocą wymagań dotyczących efektów uczenia się. Zgodnie z zaleceniami Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/C 111/01/WE z dnia 23 kwietnia 2008r., można zdefiniować cele ERK. Celem jest ułatwienie porównywania kwalifikacji zdobywanych w różnym czasie, miejscach i formach, lepsze dostosowanie kwalifikacji do potrzeb rynku pracy, a w efekcie wzrost mobilności pracowników, wypromowanie i ułatwienie uczenia się przez całe życie[[2]](#footnote-2). Europejska Rama Kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (ERK) - przyjęta w Unii Europejskiej struktura poziomów kwalifikacji stanowiąca układ odniesienia krajowych ram kwalifikacji umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach[[3]](#footnote-3).

Na równi traktowane będzie kształcenie formalne, pozaformalne i nieformalne. Ponadto nabyte kompetencje będą tak opisane, aby były rozpoznawalne i porównywalne w Polsce oraz w Europie.

Europejska Rama Kwalifikacji w skrócie pozwala na porównanie poziomów kształcenia bez konieczności unifikacji programów kształcenia, czyli pozwala na zachowana odrębności systemów edukacji przy jednoczesnej możliwości porównania poziomu, na którym pozostaje kwalifikacja. Pozwala na mobilność, gwarantuje transparentność, przy zachowaniu różnorodności treści kształcenia, instytucji kształcących i pozwala na różnorodność dróg dochodzenia do uzyskania kompetencji i kwalifikacji[[4]](#footnote-4).

1. **Polska Rama Kwalifikacji (PRK) -** Opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce[[5]](#footnote-5).

PRK jest wzorowana na ERK i w naszym przypadku przyjęto osiem poziomów podobnie, jak to zaproponowano w ERK. PRK to zbiór różnych kwalifikacji tj. dyplomów, certyfikatów i świadectw formalnie potwierdzających wiedzę, umiejętności kompetencje przypisane danej kwalifikacji, a uzyskane w różnych formach edukacji:

- formalnej (w szkole)

- nieformalnej (na kursie, szkoleniu)

- pozaformalniej (w procesie pracy i samoedukacji)

1. **Edukacja formalna -** uczenie się poprzez udział w programach kształcenia i szkolenia prowadzących do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[6]](#footnote-6).
2. **Edukacja pozaformalna -** uczenie się zorganizowane instytucjonalnie jednak poza programami kształcenia i szkolenia prowadzącymi do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[7]](#footnote-7).
3. **Uczenie się nieformalne -** dochodzenie do nowych kompetencji bez korzystania z programów prowadzonych przez podmioty kształcące/szkolące (bez nauczyciela/instruktora/trenera), przez samodzielną aktywność podejmowaną w celu osiągnięcia określonych efektów uczenia się, i/lub przez uczenie się nieintencjonalne (niezamierzone)[[8]](#footnote-8).
4. **Kwalifikacja zarejestrowana -** opisany w zintegrowanym rejestrze kwalifikacji zestaw efektów uczenia się/kształcenia się, którego osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję. Kwalifikacja opisana w rejestrze może być pełna lub cząstkowa[[9]](#footnote-9).
5. **Kwalifikacje składowe** - układ umiejętności i wiadomości określonych przez zestaw zadań zawodowych oraz cech psychofizycznych określonych przez zestaw kompetencji personalnych i społecznych, które umożliwiają efektywne wykonywanie pracy na określonym stanowisku pracy.
6. **Walidacja -** wieloetapowy proces sprawdzania, czy - niezależnie od sposobu uczenia się - kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Walidacja prowadzi do certyfikacji[[10]](#footnote-10).
7. **Certyfikowanie -** proces, w którego wyniku uczący się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument, stwierdzający, że osiągnął określoną kwalifikację. Certyfikacja następuje po walidacji[[11]](#footnote-11).
8. **Wiedza -** zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk, przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się, lub działalności zawodowej[[12]](#footnote-12).
9. **Egzaminy sprawdzające kwalifikacje składowe** – egzamin sprawdzający przeprowadzany na podstawie z art. 3, ust. 3a ustawy o rzemiośle z dnia 22 marca 1989r. (Dz. U. 1989 Nr 17 poz. 92)[[13]](#footnote-13). – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.
10. **Kurs** – kurs umożliwiający uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych zgodnie z §3 pkt.5 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2012 Nr 0 poz.186)[[14]](#footnote-14).

Poradnik, który masz do dyspozycji ma pomóc Ci w pozyskaniu wiedzy i umiejętności związanych z zadaniami, dotyczącymi przygotowania do zawodu kucharza oraz przygotowaniu się do egzaminu sprawdzającego kwalifikację składową, a docelowo do egzaminu czeladniczego lub mistrzowskiego w zawodzie kucharz. Dla zawodu kucharz określono 5 kwalifikacji składowych.

Jeżeli zdobędziesz doświadczenie zawodowe oraz stosowne wykształcenie będziesz mógł przystąpić do egzaminu czeladniczego a później mistrzowskiego w zawodzie kucharz.

W poradniku zamieszczono wiadomości teoretyczne dotyczące wykonywania zadań zawodowych koniecznych na określonym stanowisku pracy. Opis każdego zadania zawodowego przedstawiony jest jako osobny temat.

W poradniku w postaci zwięzłych informacji, wskazano to, co w treściach poszczególnych tematów jest najważniejsze. Aby dobrze opanować te treści konieczne jest, abyś poszerzył swoją wiedzę o wiadomości zawarte w literaturze fachowej. Musisz też opierać się na swoim doświadczeniu zawodowym i umiejętnościach zdobytych podczas szkolenia praktycznego. Po każdym temacie podano przykładowe pytania sprawdzające wraz z odpowiedziami oraz ćwiczenie do samodzielnego wykonania. Na końcu każdego poradnika zamieszczono zadanie praktyczne, które sprawdzi Twoje opanowanie kwalifikacji składowej i tym samym przygotowanie do egzaminu sprawdzającego.

Egzaminy: sprawdzający, czeladniczy oraz mistrzowski przeprowadzane są przez komisje egzaminacyjne izby rzemieślniczej w dwóch etapach – praktycznym i teoretycznym. Kolejność zdawania etapów ustala przewodniczący komisji.

Etap praktyczny – polega na samodzielnym wykonaniu przez Ciebie zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Etap teoretyczny egzaminu czeladniczego i mistrzowskiego obejmuje dwie części: pisemną i ustną. Część pisemna przeprowadzana jest w formie testu i obejmuje 7 tematów w przypadku czeladnika lub 9 w przypadku egzaminu na mistrza, natomiast w części ustnej musisz odpowiedzieć na pytania zawarte w wylosowanym przez Ciebie zestawie obejmującym 3 tematy tj. technologia, maszynoznawstwo, materiałoznawstwo.

Na egzaminie sprawdzającym etap teoretyczny przeprowadzany jest tylko w części ustnej z zakresu: umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, którego dotyczy egzamin oraz tematów: przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także podstawowe zasady ochrony środowiska.

Egzamin sprawdzający przeprowadza komisja czeladnicza izby rzemieślniczej.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin sprawdzający**

Do egzaminu sprawdzającego możesz przystąpić jeżeli ukończyłeś odpowiedni kurs. Po kursie składasz wniosek do izby rzemieślniczej i następnie przystępujesz do egzaminu sprawdzającego. Jeżeli zdasz egzamin sprawdzający otrzymasz „Zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego”, potwierdzające znajomość podstawowych zagadnień dotyczących przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, zasad ochrony środowiska oraz umiejętności właściwych dla danej kwalifikacji składowej określonej dla zawodu kucharz.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin czeladniczy**

Do egzaminu czeladniczego możesz przystąpić, o ile spełniasz jeden z poniższych warunków:

- jeśli ukończyłeś naukę zawodu u rzemieślnika to konieczne jest, abyś dokształcił się w szkole lub w systemie pozaszkolnym,

- jeżeli jesteś absolwentem gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej to musisz mieć co najmniej 3-letni staż pracy w zawodzie kucharz lub mieć potwierdzenie, że uzyskałeś umiejętności zawodowe w zawodzie kucharz w formie pozaszkolnej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej lub dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem kucharz,

- posiadasz tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej pół roku pracowałeś w zawodzie kucharz,

- posiadasz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzi oraz po ich uzyskaniu przez co najmniej rok wykonywałeś prace kucharza.

**III. Wymagania dla kandydatów na egzamin na mistrza**

Do egzaminu mistrzowskiego możesz przystąpić jeśli spełniasz jeden z poniższych warunków:

- posiadasz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie i po uzyskaniu tytułu co najmniej 3–letni staż pracy w zawodzie, w którym zdajesz egzamin oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- jeżeli przez co najmniej sześć lat prowadziłeś samodzielną działalność gospodarczą i wykonywałeś w jej ramach zawód kucharza oraz posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i po uzyskaniu tytuł mistrza co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, dających wykształcenie średnie, w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej dwuletni staż pracy w zawodzie kucharz,

- posiadasz dyplom ukończenia uczelni wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz.

**IV.Metryczka zawodu**

**Zestawienie kwalifikacji składowych dla zawodu kucharz**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol kwalifikacji składowej** | **Nazwa kwalifikacji składowej** | **\*** |
| Kuch/1 | Przygotowanie zastawy i sprzętu  |  |
| Kuch /2 | Przygotowanie surowców i półproduktów |  |
| Kuch/3 | Przetwarzanie termiczne potraw |  |
| Kuch/4 | Dekorowanie potraw, pomieszczeń i stołów |  |
| Kuch/5 | Produkowanie przystawek zimnych, deserów, napojów  |  |

**\***kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

**Metryczka kwalifikacji składowej**

**Zestawienie zadań zawodowych dla kwalifikacji składowej: Produkowanie przystawek zimnych, deserów i napojów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Numer zadania zawodowego** | **Nazwa zadania zawodowego** | **\*** |
| Kuch/5 - 1 | Przygotowanie przystawek zimnych  |  |
| Kuch/5 - 2 | Przygotowanie napojów |  |
| Kuch/5 - 3 | Przygotowanie deserów  |  |
| Kuch/5 - 4 | Kontrola stanu sanitarno-higienicznego podczas produkcji przekąsek i deserów |  |
| Kuch /5- 5 | Porcjowanie i wydawanie dań przyrządzanych na zimno |  |

\* - kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

# Przygotowanie przystawek zimnych

Przystawki lub zakąski (zwane też daniami garmażeryjnymi) to niewielkie porcje potraw podawane dla pobudzenia apetytu przed posiłkiem, lub do napojów alkoholowych wysokoprocentowych. Podawane są zwykle na zimno, rzadziej na gorąco. Charakteryzują się specyficznym pikantnym smakiem oraz dekoracyjnym sposobem podania. Zakąski są przygotowywane zazwyczaj z surowca poddanego obróbce cieplnej, a następnie rozdrobnieniu.

Zakąski sporządza się z:

* mięsa surowego: befsztyk tatarski, masa tatarska,
* mięsa gotowanego: mięsa w galarecie, galarety mięsne, pasztety,
* mięsa pieczonego: mięsa w galarecie i rolady,
* z masy mięsnej mielonej: galantyny, rolady,
* mięsa w sosach: majoneziki, mięsa pieczone w zimnych sosach,
* wędlin: półmisek szwedzki,
* drobiu: w galarecie, rolady i galantyny, galaretki drobiowe, drób w majonezie, majoneziki z drobiu,
* ryb gotowanych: ryby w galarecie, galaretki rybne, faszerowane, w sosach,
* ryb smażonych: panierowane lub saute w sosach,
* ze śledzi- najczęściej solone filety bez skóry, wymoczone, podane z dodatkami nadającymi im smak i często nazwę: śledzie w oleju, occie, majonezie, rolmopsy, sałatki śledziowe,
* z ryb wędzonych: w postacie filetów, plastrów oraz porcjach krojonych w poprzek ryby,
* z owoców morza: najczęściej sałatki, koktajle,
* z warzyw (sałatki, warzywa faszerowane, warzywa z dipami czyli gęstymi sosami);
* z jaj (jaja faszerowane w skorupach, jaja nadziewane różnymi pastami, jaja w sosach, garnirowane na sałatce).

*Kanapki mogą być :*

* popularne: z wszystkich rodzajów pieczywa, spożywane powszechnie na drugie śniadanie,
* dekoracyjne: z pieczywa jasnego lub ciemnego z wykwintnymi dodatkami, dekoracjami,
* tartinki- drobne kanapki dekoracyjne na jeden kęs,
* tortowe: z cienko pokrojonego chleba przekładanego cienkimi warstwami past, masłami smakowymi, szynką, serem,
* kanapki- koreczki.

Przygotowanie zakąsek składa się z kilku etapów pracy:

*Planowanie asortymentu zakąsek*. Etap ten uzależniony jest od wielu czynników, np. wielkości i wyposażenia zakładu gastronomicznego, upodobań konsumentów, konkretnego zamówienia od konsumentów.

*Przygotowanie produktów* do sporządzenia zakąsek. Ważne jest dobranie surowców świeżych i dobrej jakości. Bardzo często zakąski spożywa się surowe lub na zimno – szczególnie ważne jest wtedy wybranie surowców najwyższej jakości.

*Przygotowanie miejsca i narzędzi pracy-* dobrze dobrany sprzęt wpływa na czas wykonywania czynności. Zakąski należy sporządzać w wyznaczonym miejscu w zakładzie gastronomicznym, przeważnie odbywa się to w kuchni zimnej zwanej garmażernią.

*Sporządzanie zakąsek-* zakąski powinny być przygotowane zgodnie z recepturą i normatywem składników określonych dla danych zakąsek, ze szczególnym zachowanie warunków sanitarno-higienicznych.

*Porcjowanie-* zgodnie z obowiązującymi, ustalonymi w zakładzie normami porcji.

*Dekoracja-* ma na celu prezentację walorów estetycznych zakąsek, w skład dekoracji powinny wchodzić surowce i półprodukty z których wykonano zakąskę oraz sezonowe warzywa i owoce. Elementy dekoracyjne powinny być zharmonizowane z potrawą. Dekorowanie półmiska czy talerza z zakąskami to inaczej garnirowanie.

Przystawki podaje się w naczyniach jedno-lub wieloporcjowych: półmiskach, salaterkach, talerzykach zakąskowych, szklanych kieliszkach, pucharkach.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co to są przekąski?

Odpowiedź:

Przystawki lub zakąski (zwane też daniami garmażeryjnymi) to niewielkie porcje potraw podawane dla pobudzenia apetytu przed posiłkiem, lub do napojów alkoholowych wysokoprocentowych.

1. Jak dzieli się przystawki z ryb?

Odpowiedź:

Przystawki z ryb dzieli się na: gotowane (np. w galarecie, galaretki rybne, faszerowane, w sosach), smażone (panierowane lub saute), ze śledzi (najczęściej solone filety bez skóry), wędzone (w postacie filetów, plastrów oraz porcjach krojonych w poprzek ryby), w konserwach.

1. Jak dzielą się kanapki i z jakich surowców są wykonane?

Odpowiedź:

Kanapki dzielimy na: popularne (z wszystkich rodzajów pieczywa, spożywane powszechnie na drugie śniadanie), dekoracyjne (z pieczywa jasnego lub ciemnego), tartinki (drobne kanapki dekoracyjne na jeden kęs), tortowe ( z cienko pokrojonego chleba przekładanego cienkimi warstwami past, masłami smakowymi, szynką, serem), kanapki koreczki.

1. Jakie są etapy przygotowywania przekąsek?

Odpowiedź:

Etapy sporządzania przekąsek obejmują: planowanie, przygotowanie produktów, przygotowanie miejsca i narzędzi pracy, wyprodukowanie zakąsek, porcjowanie oraz dekorację.

1. Jak podaje się przystawki?

Odpowiedź:

Przystawki podaje się w naczyniach jedno- lub wieloporcjowych: półmiskach, salaterkach, talerzykach zakąskowych.

1. Czym charakteryzują się przystawki?

Odpowiedź:

Przystawki charakteryzują się specyficznym pikantnym smakiem oraz dekoracyjnym sposobem podania. Zakąski są przygotowywane zazwyczaj z surowca poddanego obróbce cieplnej, a następnie rozdrobnieniu.

1. Z jakich surowców można sporządzić zakąski?

Odpowiedź:

Zakąski zimne można podzielić na zakąski z mięsa i dziczyzny, drobiu, ryb, owoców morza, warzyw, jaj, serów oraz kanapki.

1. Co to jest garnirowanie?

Odpowiedź:

Dekorowanie półmiska czy talerza z zakąskami, to inaczej garnirowanie. W gastronomii używa się często pojęcia „garni”, np. garni z warzyw – znaczy dekoracja z warzyw.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Dobrać surowiec do sporządzenia zakąsek.

Zestawienie materiałów i narzędzi:

- literatura zamieszczona w rozdziale VI poradnika,

- poradnik rozdział I,

- tabela wydrukowana (lub przerysowana) na kartce papieru formatu A4,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Dobieranie surowców do sporządzania zakąsek.

W pierwszej kolejności należy przeanalizować skład surowcowy podanych zakąsek.

Do poniższej tabeli należy wpisać surowce podstawowe, z których wyprodukowano podane przekąski. Pamiętać trzeba, że niektóre zakąski można produkować z różnych surowców np. pasztety, rolady – wtedy wpisuje się konkretny, wybrany surowiec, przeważający w wyrobie np. w przypadku, gdy zdecyduje się, że roladę będzie sporządzona z karkówki, należy wpisać: rolada z karkówki wieprzowej.

|  |  |
| --- | --- |
| *Nazwa przekąski*  | *Surowiec podstawowy*  |
| *befsztyk tatarski*  |  |
| *rolada*  |  |
| *tartinki*  |  |
| *szczupak w galarecie* |  |
| *majoneziki*  |  |
| *koreczki*  |  |
| *masa tatarska*  |  |
| *galantyna*  |  |
| *rolmopsy*  |  |
| *jaja garnirowane łososiem na sałatce jarzynowej*  |  |

# Przygotowanie napojów

Napojedzieląsięnazimneigorące.Natomiastzewzględunazawartośćalkoholuna:

- alkoholowe (piwo, wino, wódka),

- bezalkoholowe(soki, napoje mleczne ,napoje warzywne, ziołowe),

- z dodatkiem alkoholu(np. long i short drink, kruszon, fizz, aperitif, poncz, kruszon).

Napoje gorące:

*Herbata*- powinna posiadać właściwą moc, charakterystyczny zapach, dobry smak, rdzawo-brązową barwę i powinna być klarowna. Barwa herbaty zależy od jej stanu przetworzenia (zielona, czerwona, biała lub czarna). Herbatę podaje się w filiżankach o pojemności 200 ml. Możemy wyróżnić herbatę po *angielsku* (z gorącym mlekiem), *ekspresową*, po *rosyjsku (parzoną w samowarze,* esencję i wrzątek podajemy osobno, dodatkami do tej herbaty są konfitury oraz rum).

*Kawa naturalna*-powinna być gorąca, mocna i aromatyczna. Parzona jest w ekspresach, maszynkach do kawy lub termosach. Napar z kawy jest szeroko stosowany jako napój gorący z różnymi dodatkami. Jest również bazą do produkcji napojów zimnych, deserów, ciast.

*Murzynek-* kawa czarna z osobno podaną bitą śmietanką.

*Kapucynek-* kawa czarna z osobno podaną śmietanką i cukrem.

*Kawa po turecku*- kawa podawana w miedzianych tygielkach, w których zmieloną kawę, z wcześniej dodanym cukrem, zalewa się wrzącą wodą i silnie ogrzewa nie dopuszczając do wrzenia.

*Kawa po irlandzku-* kawa z dodatkiem whisky.

*Cappuccino-* w jego skład wchodzą 1/3 naparu z ekspresu, 1/3 gorącego mleka, 1/3 pianki z mleka. Posypywany jest gałką muszkatołową, cynamonem lub czekoladą w proszku.

*Caffe latte –* kawa z ekspresu z dodatkiem spienionego mleka, może być posypana np. czekoladą lub cynamonem*.*

Asortyment napojów, w których składnikiem głównym jest kawa jest bardzo szeroki. W ostatnich latach bardzo popularne jest zdobywanie umiejętności baristy, czyli specjalisty, który zajmuje się wybieraniem, parzeniem i podawaniem kawy.

*Kakao*- przygotowuje się z mlekiem z dodatkiem cukru. Rozprowadzony w niewielkiej ilości płynu proszek kakao wlewa się na gotujące mleko i dosładza do smaku.

*Wino grzane*- uzyskuje się przez podgrzanie czerwonego słodkiego lub półsłodkiego wina do temperatury 80°C. Wino można zaprawić żółtkami z cukrem lub dodać goździków albo cynamonu.

Napoje zimne:

*Napoje owocowe-*uzyskuje się z wyciśniętych surowych owoców doprawionych do smaku cukrem. Mogą to być również soki owocowe rozcieńczone wodą.

*Napoje warzywno- owocowe*- uzyskuje się z jednego lub kilku rodzajów warzyw lub warzyw i owoców. Przygotowany sok należy doprawić do smaku, schłodzić i podawać w małych szklaneczkach.

*Napoje mleczne-* sporządzane z mleka i jego przetworów z owocami, warzywami*.*

*Napoje ziołowe-* gaszą pragnienie, maja właściwości lecznicze np. napój z mięty lub z mięty i rumianku, melisy.

*Mazagran –* to kawa podawana na zimno z dodatkiem rumu lub araku i lodu.

*Kawa mrożona-* to posłodzony napar kawy, przelany do maszynki do lodów i lekko zamrożony. Często podawany z dodatkiem lodów śmietankowych lub bitą śmietaną.

Napoje z niewielkim dodatkiem alkoholu /przykłady/:

*Kruszon-* to mieszanka wina białego, pomarańczy, cytryny, wody sodowej i cukru.

*Flip* – sporządzony z wódki czystej, wanilii, gałki muszkatołowej, kawy, cukru i żółtek.

*Cobler-* sporządzany z wina i innych napojów alkoholowych, rozdrobnionego lodu i owoców.

*Grog*- gorący napój z araku, rumu lub whisky, gorącej wody, cukru i cytryny lub pomarańczy.

*Coller –* long drink, sporządzany w shakerze z wódki, soku cytrynowego i uzupełniony np, lodem, szampanem.

*Krupnik staropolski-* gorący napój ze spirytusu, miodu, wody, skórki cytrynowej i przypraw.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

* 1. Jak dzielą się napoje ze względu na zawartość alkoholu?

Odpowiedź:

Napoje ze względu na zawartość alkoholu dzielą się na: alkoholowe (piwo, wino, wódka), bezalkoholowe(soki, napoje mleczne, napoje warzywne), z dodatkiem alkoholu (longdrink, kruszon, aperitif).

* 1. Jakie cechy powinna mieć kawa naturalna?

Odpowiedź:

*Kawa naturalna*- powinna być gorąca, mocna i aromatyczna. Parzona jest w ekspresach, maszynkach do kawy lub termosach. Aby kawa miała właściwe cechy organoleptyczne trzeba użyć kawy o odpowiedniej jakości, właściwą ilość na 1 porcję i dobrej wody.

* 1. Jakie znasz sposoby podawania kawy? Podaj co najmniej 5 przykładów.

Odpowiedź:

*Murzynek-* kawa czarna z osobno podaną bitą śmietaną. *Kapucynek-* kawa czarna z osobno podaną śmietaną i cukrem. *Kawa po turecku*- kawa podawana w miedzianych tygielkach, w których zmieloną kawę zalewa się zimną wodą i zagotowuje. *Kawa po irlandzku-* kawa z dodatkiem whisky. *Cappuccino-* w jego skład wchodzą 1/3 naparu z ekspresu, 1/3 gorącego mleka, 1/3 pianki z mleka. Posypywany jest gałką muszkatołową, cynamonem lub czekoladą w proszku.

* 1. Jak przygotowuje się kakao?

Odpowiedź:

*Kakao*- przygotowuje się z mlekiem z dodatkiem cukru. Rozprowadzony w niewielkiej ilości płynu proszek kakao wlewa się na gotujące mleko i dosładza do smaku.

* 1. Co to jest mazagran?

Odpowiedź:

*Mazagran-* jest to zimny napój z kawy, to kawa naturalna z dodatkiem rumu i lodu.

* 1. W jaki sposób przyrządza się wino grzane?

Odpowiedź:

*Wino grzane*- uzyskuje się przez podgrzanie czerwonego słodkiego lub półsłodkiego wina do temperatury 80° C. Wino można zaprawić żółtkami z cukrem lub dodać goździków albo cynamonu.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Zestawienie materiałów i narzędzi:

- literatura zamieszczona w części VII poradnika,

- poradnik, rozdział II,

- papier i długopis.

Sposób wykonania:

1. Podanie kolejności czynności podczas sporządzania kawy po turecku.

W dostępnej literaturze należy przeczytać i przeanalizować sposób podania kawy po turecku. Na podstawie podanego normatywu surowcowego opisać w punktach sposób przygotowania oraz podania kawy po turecku.

1. Zaplanuj sprzęt do przygotowania i zastawę stołową do podania kawy.

Należy zaplanować naczynia i sprzęt, który konieczny będzie do sporządzenia kawy po turecku. Kolejnym etapem pracy jest zaplanowanie zastawy stołowej do jej podania.

KAWA PO TURECKU

Normatyw surowcowy na 1 porcję

Woda wrząca 110 cm3

Kawa naturalna 15 g

Cukier 10 g

*Sposób wykonania:*

*.........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................*

*Sprzęt i zastawa stołowa:*

# *……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*III. Przygotowanie deserów

Desery to potrawy o słodkim smaku. Spożywa się je zasadniczo na zakończenie obiadu lub kolacji. Mogą również stanowić osobne danie, np. podane na podwieczorek lub podczas spotkania towarzyskiego.

Jest kilka kryteriów podziału deserów. Jednym z nich jest sposób zestalania.

Dzielą się na :

**zestalane na zimno -**do zestalania tych deserów (oprócz kisieli) wykorzystuje się najczęściej żelatynę, kisiele zestala się mąka ziemniaczaną. Należą do nich:

* galaretki- podstawą są zmiksowane owoce (sok owocowy), albo fermentowane napoje mleczne zestalone żelatyną,
* musy: ich podstawę stanowią przetarte lub zmiksowane owoce, spulchnione pianą z białek i utrwalone żelatyną,
* kremy: składają się z żółtek utartych z cukrem, piany ubitej z białek, żelatyny i składnika smakowego np. naparu z kawy, karmelu, wanilii, zmiksowanych truskawek, malin czy soku cytrynowego,
* owoce w galaretce: to owoce zalane galaretką, podawane często z bitą śmietanką,
* kisiele: sporządzane z ugotowanych w syropie owoców, owoce mogą być przetarte lub stare, zagęszczone skrobią ziemniaczaną.

**zestalane na gorąco -** desery te zestala się jajami, należą do nich:

* suflety: przygotowywane na podstawie przecierów lub soków owocowych, spulchnionych pianą ubitą z białek i upieczonych w temperaturze 180-200° C,
* mleczka: to mieszanina mleka, całych jaj, cukru i dodatku smakowego, ogrzewana w temp. wrzenia wody,
* budynie: gotowane, spulchniane pianą z ubitych białek, podaje się je najczęściej gorące ze słodkimi sosami lub syropem owocowym.

**niezestalane:**

* surówki owocowe: sporządza się z jednego lub z kilku rodzaju owoców, posiadają wysoką wartość odżywczą, podaje się je szczególnie w gorące dni, surówkę należy wykonać krótko przed spożyciem ponieważ rozdrobnione owoce wypuszczają soki co obniża cechy organoleptyczne oraz wartość surówek, owoców jagodowych drobnych nie należy rozdrabniać;
* kompoty : sporządzone z jednego lub kilku składników owocowych, zawsze należy podawać je schłodzone,
* owoce w sosach: podaje się np. w sosie waniliowym szodonowym,
* owoce pieczone: najczęściej są to jabłka, podaje się na szklanych talerzykach,
* owoce w bitej śmietanie- ze świeżych, aromatycznych owoców oraz bitej śmietanki.

Ze względu na temperaturę serwowania desery dzielą się na:

* mrożone: lody, sorbety, parfait,
* zimne: galaretki owocowe, galaretki mleczne, kompoty, kremy,
* gorące: suflety, budynie.

Podstawowe surowce do produkcji deserów to: mąka, kasze, owoce, jaja, mleko. Desery są połączeniem surowców podstawowych z dodatkami smakowymi, dekoracyjnymi, zestalającymi, spulchniającymi, barwiącymi.

Sosy do deserów są ważnym składnikiem, który podnosi atrakcyjność podania.

*Sosy gorące-* przygotowuje się na bazie mleka i wina. Zagęszcza się je najczęściej żółtkami lub mąką ziemniaczaną i żółtkami. Jednym z najbardziej popularnych sosów gorących jest sos szodonowy sporządzany na bazie jaj i białego wina z dodatkiem cukru.

*Sosy zimne-* przygotowywane z przecierów owocowych z dodatkiem miodu, cukru, rumu, advocata.

Techniki sporządzania poszczególnych deserów różnią się między sobą. Desery należy wykonywać zgodnie z przepisem kulinarnym. Pamiętać też trzeba o tym, żeby ściśle przestrzegać receptury, jeżeli chodzi o normatyw surowcowy ( dotyczy to szczególnie deserów zestalanych w kontekście ilości żelatyny, jaj lub mąki ziemniaczanej).

Ostatnio dość często w zakładach gastronomicznych podaje się desery flambirowane, czyli płonące, przygotowane w obecności gościa. Są to desery z dodatkiem niewielkiej ilości alkoholu, który podpala się w obecności gościa. Flambiruje się np. naleśniki, banany, brzoskwinie.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co to są desery?

Odpowiedź:

Desery to potrawy o słodkim smaku. Spożywa się je zasadniczo na zakończenie obiadu lub kolacji. Mogą również stanowić osobne danie, np. podane na podwieczorek lub podczas spotkania towarzyskiego.

1. Które desery zestalane są na zimno?

Odpowiedź:

Desery zestalane na zimno to: galaretki, musy, kremy, owoce w galarecie, kisiele.

1. Z czego przygotowywane jest mleczko?

Odpowiedź:

Mleczka jest to mieszanina mleka, całych jaj, cukru i dodatku smakowego.

1. Jak dzielimy desery ze względu na konsystencje?

Odpowiedź:

Desery ze względu na konsystencje dzielimy na zestalane i niezestalane. Dodatkowo desery zestalane dzielimy na zestalane na zimno i gorąco.

1. W jaki sposób podaje się budynie?

Odpowiedź:

Budynie podaje się najczęściej gorące ze słodkimi sosami lub syropem owocowym.

1. Jak dzielimy desery ze względu na temperaturę serwowania?

Odpowiedź:

Desery ze względu na temperaturę serwowania dzielimy na mrożone, zimne i gorące.

1. Z jakich surowców sporządza się surówki owocowe?

Odpowiedź:

Surówki owocowe sporządza się z jednego lub z kilku rodzaju owoców, zazwyczaj są to mieszanki owoców świeżych i konserwowych, np. jabłka, gruszki, truskawki świeże oraz , brzoskwinie czy ananasy z syropu. Jako dodatki można dodać płatki migdałowe, orzechy włoskie itp. składniki. Zazwyczaj nie dodaje się cukru by nie zniszczyć naturalnego smaku owoców.

1. Czy surówkę owocową można wykonać kilka godzin przed spożyciem?

Odpowiedź:

Surówkę należy wykonać krótko przed spożyciem ponieważ rozdrobnione owoce wypuszczają soki co obniża cechy organoleptyczne oraz wartość surówek. Owoców jagodowych drobnych nie należy rozdrabniać. Jeżeli przygotowuje się większą ilość surówki, można rozdrobnić owoce, ale należy je wymieszać przed podaniem surówki.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie: Sporządzić kisiel waniliowy.

Zestawienie surowców i narzędzi:

1. Surowce:

Mleko - 650

Mąka ziemniaczana - 40 g

Cukier wanilinowy - 10 g

Cukier - 70 g

Masło - 20 g

Jaja - 1 szt.

1. Narzędzia:

Garnek 1 l 1 szt.

Miska metalowa mała 1 szt.

Trzepaczka rózgowa 1 szt.

Łyżka metalowa 1 szt.

Pucharek szklany z podstawkiem 5 szt.

Łyżeczki 5 szt.

Sposób wykonania:

1. Przygotowanie surowców.

W pierwszej kolejności należy odważyć i odmierzyć potrzebną ilość surowców zgodnie z poniższym normatywem na 5 porcji potrawy.

Kisiel waniliowy – normatyw na 5 porcji

Mleko - 650 ml

Mąka ziemniaczana - 40 g

Cukier wanilinowy - 10 g

Cukier - 70 g

Masło - 20 g

Żółtko - 1 szt.

Owoce sezonowe do dekoracji

1. Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców.

W następnej kolejności wyparzyć jaja i oddzielić białko od żółtko. Umyć owoce, osuszyć.

1. Sporządzenie kisielu.

W misce należy sporządzić zawiesinę z mąki ziemniaczanej i części mleka. W garnku zagotować mleko z cukrem i cukrem wanilinowym. Gdy mleko się zagotuje odstawić z ognia, dodać zawiesinę intensywnie mieszając. Wstawić z powrotem na ogień i zagotować przez około 3 minuty. Na koniec do gorącego kisielu dodać masło, wymieszać.

1. Porcjowanie kisielu.

Pucharki szklane opłukać zimną wodą, wyporcjować kisiel i schłodzić. Przed podaniem udekorować np. sezonowymi owocami.

# Kontrola stanu sanitarno-higienicznego podczas produkcji przekąsek i deserów

Podczas sporządnia potraw zimnych, a do takich zaliczamy przekąski i desery należy zachować szczególne wymagania sanitarno-higieniczne, aby nie dopuścić do możliwości zatrucia pokarmowego. Osoba nadzorująca produkcję, lub ją wykonująca przez cały czas musi przestrzegać zasad GMP i GPH.

Szczególnej kontroli podlega:

* przestrzeganie zasad higieny przez personel – obowiązkowe posiadanie aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, czystość odzieży roboczej, częste mycie rąk, a szczególnie po powrocie z toalety lub przeprowadzaniu obróbki wstępnej brudnej,
* kontrola czystości sprzętu i pomieszczeń,
* kontrola przebiegu procesu technologicznego- zapobieganie przestojom w produkcji oraz natychmiastowe chłodzenie półproduktów i wyrobów gotowych,
* zabezpieczenie odpadów poprodukcyjnych- należy je usuwać natychmiast po zakończeniu danego etapu produkcji,
* krzyżowanie dróg surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - nie można dopuścić do ich zetknięcia,
* korzystanie ze sprzętu - podczas produkcji używać właściwego sprzętu do różnych surowców, lub surowców i wyrobów gotowych, np. nie kroimy na tej samej desce i tym samym nożem surowego mięsa i mięsa upieczonego,
* deski powinny być oznakowane lub w odpowiednim kolorze i stosowane zgodnie z przeznaczeniem: zielona - do warzyw, brązowa – do mięsa gotowanego, biała – do nabiału i pieczywa, niebieska – do ryb, żółta – do drobiu surowego, czerwona – do mięsa surowego,
* przechowywanie wyrobów – nie należy przechowywać wyrobów o różnych zapachach obok siebie, nie zabezpieczonych w chłodziarce, schłodzone potrawy wyjmować tuż przed podaniem.

Każdy rodzaj gotowego wyrobu zimnego, np. zakąski lub deseru przechowuje się w innych warunkach, ale obowiązuje ogólna zasada, że wyroby zimne przechowuje do 12 godzin od wyprodukowania, w temperaturze 2-6°C.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Dlaczego podczas sporządzania deserów i przekąsek należy szczególnie przestrzegać zasad bhp?

Odpowiedź:

Podczas sporządnia potraw zimnych, a do takich zaliczamy przekąski i desery, należy zachować szczególne wymagania sanitarno-higieniczne, aby nie dopuścić do możliwości zatrucia pokarmowego. Potrawy zimne są doskonałym podłożem do rozwoju drobnoustrojów.

1. Jakie wymagania dotyczą higieny personelu produkującego dania zimne?

Odpowiedź:

Przestrzeganie zasad higieny przez personel obejmuje: obowiązkowe posiadanie aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, czystość odzieży roboczej, częste mycie rąk, a szczególnie po powrocie z toalety lub przeprowadzaniu obróbki wstępnej brudnej.

1. Na czym polega kontrola procesu technologicznego podczas produkcji?

Odpowiedź:

Kontrola przebiegu procesu technologicznego polega na zapobieganiu przestojom w produkcji oraz natychmiastowym chłodzeniu półproduktów i wyrobów gotowych.

1. Jakie są zasady korzystania ze sprzętu podczas produkcji dań zimnych?

Odpowiedź:

Podczas produkcji należy używać właściwego sprzętu do różnych surowców, lub surowców i wyrobów gotowych, np. nie kroimy na tej samej desce i tym samym nożem surowego mięsa i mięsa upieczonego, deski powinny być oznakowane lub w odpowiednim kolorze i stosowane zgodnie z przeznaczeniem.

1. Deski jakiego koloru przeznaczone są do poszczególnych surowców?

Odpowiedź:

Deska zielona przeznaczona jest do warzyw, brązowa do mięsa gotowanego, biała do nabiału i pieczywa, niebieska do ryb, żółta do drobiu surowego, czerwona do mięsa surowego.

1. Jak należy przechowywać wyroby zimne?

Odpowiedź:

Nie należy przechowywać wyrobów o różnych zapachach obok siebie, nie zabezpieczonych w chłodziarce, schłodzone potrawy wyjmować tuż przed podaniem.

Każdy rodzaj gotowego wyrobu zimnego, np. zakąski lub deseru przechowuje się w innych warunkach, ale obowiązuje ogólna zasada , ze wyroby zimne przechowuje do 12 godzin od wyprodukowania, w temperaturze 2-6°C.

1. Na czym polega zabezpieczenie odpadów poprodukcyjnych?

Odpowiedź:

Zabezpieczenie odpadów poprodukcyjnych polega na ich natychmiastowym usunięciu po zakończeniu danego etapu produkcji, aby nie dopuścić do możliwości zakażenia wtórnego.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Dobrać odzież roboczą dla pracownika, który pracuje w kuchni zimnej przy produkcji przekąsek.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- katalogi z odzieżą roboczą,

- długopis,

- kartka.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z ofertą katalogowa odzieży roboczej

W dostępnych katalogach należy zapoznać się z ofertą odzieży roboczej dla pracowników działów produkcyjnych zakładów gastronomicznych.

1. Wybranie odzieży roboczej

Spośród podanej odzieży wybierać należy tą, w którą powinien być ubrany pracownik pracujący przy produkcji dań zimnych. Właściwą odzież roboczą pracownika kuchni zimnej, należy zaznaczyć przez podkreślenie.

*Odzież robocza pracowników gastronomii*: fartuszek kelnerski, biały fartuch lub kitel bawełniany, czarne spodnie i biała koszula z muszką, czarne pantofle, kamizelka, obuwie antypoślizgowe o zarytych palcach, czarna spódniczka, pantofle, nakrycie głowy typu: furażerka, czepek, zapaska (zasłonka).

#  Porcjowanie i wydawanie dań przyrządzanych na zimno

Wielkość porcji dań podawanych na zimno, w tym przekąsek i deserów, zależy od ustalonej w zakładzie gramatury. Jest to sprawa wewnętrzna każdego zakładu – w karcie menu koniecznie musi być podana gramatura potrawy, jest to obowiązek zakładu.

Zakąski zimne podaje się na początku posiłku, natomiast zakąski gorące podaje się przed zupą lub po jej konsumpcji. Najczęściej kolejność podawania jest taka: przekąska zimna, przekąska gorąca, zupa.

Desery podaje po zakończeniu posiłku zasadniczego.

Obowiązkiem osoby wydającej jest wyporcjowanie przekąsek czy deserów zgodnie z recepturą, tzn. ustaloną w niej wielkością porcji.

Przystawki zimne, jak i desery można podawać jednoporcjowo i wieloporcjowo. Zdecydowanie częściej wieloporcjowo podaje się przystawki.

Do jednoporcjowego podawania przystawek służą: talerze płaskie przeważnie 21-28 cm, ale ostatnio jest tendencja do podawania przekąsek na talerzach nawet 30 cm. Podaje się również na talerzykach przekąskowych, małych półmiskach, szklanych pucharkach czy kieliszkach do martini i innych naczyniach.

Wieloporcjowo można podawać na: półmiskach platerowych, lustrach szklanych, deskach drewnianych, salaterkach, miskach i innej zastawie.

Desery natomiast podaje się:

- na talerzach płaskich- np. torty, ciasta, suflety i inne,

- w pucharkach szklanych lub platerowych na podstawku – musy, kremy, lody i inne,

- w kielichach – galaretki, sorbety,

- w salaterkach-sałatki owocowe, galaretki i inne,

- w wysokich szklankach – kawa mrożona.

Wszystkie dania zimne należy do momentu wydawania przechowywać w chłodziarkach. Niedopuszczalne jest wyjmowanie dań zimnych z lodówki, przetrzymywanie kilka godzin na zewnątrz, później znowu przechowywanie w lodówce i dopiero wydanie konsumentowi. Czas przetrzymywania na zewnątrz powoduje niekorzystne zmiany organoleptyczne, a przede wszystkim stwarza możliwość namnażania się drobnoustrojów w potrawie.

Jako dodatki do przekąsek stosuje się:

- pieczywo,

- masło –często jest to masło smakowe, podane dekoracyjnie wykrojone,

- sosy zimne, np. Cumberland, ravigotte, tatarski, żurawinowy, remoulade i inne,

- cytryny (np. do ryb),

- warzywa z marynat,

- i inne dodatki.

**Zestaw pytań i odpowiedzi:**

1. Czy ustalona jest obligatoryjnie wielkość porcji dań podawanych na zimno?

Odpowiedź:

Wielkość porcji dań podawanych na zimno, w tym przekąsek i deserów zależy od ustalonej w zakładzie gramatury. Jest to sprawa wewnętrzna każdego zakładu – w karcie menu koniecznie musi być podana gramatura potrawy, jest to obowiązek zakładu. Obowiązkiem osoby wydającej jest wyporcjowanie zgodnie z recepturą, tzn. ustaloną w niej wielkością.

1. Na jakich naczyniach podaje się przekąski?

Odpowiedź:

Przystawki zimne można podawać jednoporcjowo i wieloporcjowo. Do jednoporcjowego podawania przystawek służą: talerze płaskie, talerzyki przekąskowe, małe półmiski, szklane pucharki i inne naczynia. Wieloporcjowo można podawać na: półmiskach platerowych , lustrach szklanych, deskach drewnianych, salaterkach, miskach i innej zastawie.

1. Jak podaje się desery?

Odpowiedź:

Desery natomiast podaje się: na talerzach płaskich- np. torty, ciasta, suflety, w pucharkach szklanych lub platerowych na podstawku – np. musy, kremy, lody, w kielichach – galaretki, sorbety, w salaterkach- sałatki owocowe, galaretki i inne, wysokich szklankach – kawa mrożona.

1. Jak przechowywać należy dania zimne?

Odpowiedź:

Wszystkie dania zimne należy do momentu wydawania należy przechowywać w chłodziarkach. Niedopuszczalne jest wyjmowanie dań zimnych z lodówki, przetrzymywanie kilka godzin na zewnątrz, później znowu przechowywanie w lodówce i dopiero wydanie konsumentowi.

1. Dlaczego nie można przechowywać dań zimnych w temp. pokojowej?

Odpowiedź:

Czas przetrzymywania na zewnątrz powoduje niekorzystne zmiany organoleptyczne, a przede wszystkim stwarza możliwość namnażania się drobnoustrojów w potrawie i może doprowadzić do zatrucia pokarmowego.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Obliczyć wielkość porcji befsztyka tatarskiego i dodatków wchodzących w skład tej przekąski.

Zestawienie materiałów i sprzętu:

- kalkulator,

-wydrukowane na kartce zadanie,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z treścią zadania

Zadanie: W zakładzie gastronomicznym zamówiono usługę gastronomiczną dla 20 konsumentów. Jedną z podanych potraw będzie befsztyk tatarski. Kucharz przygotował do wydania:

1, 6 kg rozdrobnionej wołowiny,

0,4 kg cebuli,

0,2 kg ogórków konserwowych,

0,1 kg grzybków marynowanych,

0,1 l oleju,

20 szt. żółtek,

sól pieprz, papryka do smaku.

Podana wyżej ilości surowców i półproduktów służy do sporządzenia przekąski dla 20 konsumentów.

Oblicz wielkość 1 porcji befsztyka tatarskiego z dodatkami.

Do wykonania obliczeń wykorzystaj poniższą tabelę.

1. Wykonanie obliczeń i zapisanie wyników tabeli.

Do tabeli należy wpisać w pierwszej kolejności ilość surowców na 20 porcji, ich jednostki miary w następnie przeliczyć na 1 porcję.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *l.p* | *nazwa surowca*  | *j.m.* | *razem na 20 porcji*  | *razem na 1 porcją* |
| *1* | *wołowina rozdrobniona*  | *kg* | *1,6* |  |
| *2* | *cebula* |  |  |  |
| *3* | *ogórki konserwowe*  |  |  |  |
| *4* | *grzyby marynowane*  |  |  |  |
| *5* | *olej*  |  |  |  |
| *6* | *żółtka* |  |  |  |
| *7* | *sól, pieprz, papryka*  | *+* | *+* | *+* |

# Przykład zadania praktycznego

Polecenie:

Wykonać po 5 porcji morszczuka w sosie greckim oraz galaretki z kwaśnego mleka.

Zestawienie surowców:

- filety z morszczuka,

- mąka pszenna,

- olej,

- marchew,

- pietruszka,

- seler,

- cebula,

- koncentrat pomidorowy,

- musztarda,

- sól,

- cukier,

- papryka,

- ziele angielskie,

- liść laurowy,

- zielona pietruszka,

- cebula,

- mleko zsiadłe,

- cukier puder,

- cukier waniliowy,

- żółtka,

- żelatyna,

- truskawki,

- liście mięty.

Zestawienie sprzętu:

- miski metalowe różnej wielkości,

- obieraczka do warzyw,

- noże: kuchenny, jarzyniak,

- deski do krojenia warzyw ( kolor zielony),

- deski do ryb (kolor niebieski),

- tace,

- patelnia,

- waga kuchenna,

- widelec kuchenny,

- brytfanna,

- łopatki,

- łyżki drewniane,

- rondel do upłynnienia żelatyny.

Sposób wykonania:

1. Odważenie surowców i półproduktów.

Surowce i półprodukty należy odważyć zgodnie z podanym normatywem surowcowym – ilość na 5 porcji.

1. Sporządzenie potraw.

Na podstawie podanych receptur wykonaj po 5 porcji morszczuka w sosie greckim oraz galaretki z kwaśnego mleka. Pamiętaj o przestrzeganiu zasad bhp podczas produkcji oraz o ekonomicznym wykorzystaniu czasu.

1. Podanie potraw.

Potrawy podane powinny być odpowiednio schłodzone, szczególnie galaretka z kwaśnego mleka musi być oziębiona w chłodziarce. Rybę należy podać na talerzu do dania zasadniczego, natomiast galaretkę z kwaśnego mleka w pucharku.

1. Porządkowanie stanowiska pracy.

Po zakończeniu pracy należy umyć wszystkie naczynia i sprzęt używany do produkcji, uporządkować stanowisko pracy. Sprzęt odłożyć na miejsce.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Nazwa surowca*  | *Ilość na 5 porcji*  | *Sposób wykonania* |
| *MORSZCZUK W SOSIE GRECKIM* |
| *filety z morszczuka**mąka pszenna* *olej* *sos grecki:**olej* *marchew* *pietruszka* *seler* *cebula*  *koncentrat pomidorowy* *musztarda* *sól, cukier, papryka, ziele angielskie, liść laurowy* *zielona pietruszka, cebula* | *400 g*  *15 g*  *40 g*  *50 g* *220g* *75 g* *150 g**100 g* *100g*  *10g**do smaku**do dekoracji*  | *Filety opłukać, osuszyć, podzielić na porcje, posolić i oprószyć mąką, usmażyć na rozgrzanym oleju.* *Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw i pokroić je w słomkę. Cebulę pokroić w piórka. Rozgrzać olej w rondlu i włożyć warzywa, gdy warzywa lekko się podsmażą dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy, lekko skropić sos wodą i dogotować sos do miękkości warzyw (warzywa powinny zachować swój kształt- nie dopuścić do ich rozgotowania!).**Usmażoną rybę ułożyć na talerzu do dania zasadniczego, przykryć sosem. Schłodzić. Każdą porcję udekorować.*  |
| *GALARETKA Z KWAŚNEGO MLEKA* |
| *mleko zsiadłe**cukier puder**cukier waniliowy**żółtka**żelatyna* *truskawki- do dekoracji* *liście mięty – do dekoracji*  | *450 cm3* *80 g*  *10 g*  *2 szt.* *8-10 g* *5 szt.* | *Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i rozpuścić. Mleko roztrzepać trzepaczką rózgową, połączyć z cukrem waniliowym i pudrem oraz żółtkami. Upłynnioną, chłodną żelatynę połączyć z mlekiem i energicznie mieszać. Galaretkę wyporcjować do pucharków, wstawić do lodówki do zestalania. Każdą porcję udekorować.*  |

Zadanie wykonywane jest zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także zasadami ochrony środowiska.

# VII. Literatura

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej, cz. III. REA, Warszawa 2009.
2. Konarzewska M., Zielonka B., :Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do zawodu kucharz małej gastronomii, cz. II. REA, Warszawa 2005.

[www.zrp.pl](http://www.zrp.pl)

[www.program.platforma-flexicurity.pl](http://www.program.platforma-flexicurity.pl)

[www.irszczecin.pl](http://www.irszczecin.pl)

1. „Kompetencje pracowników a współczesne potrzeby rynku pracy”, Marta Znajmiecka-Sikora, Bogna Kędzierska, Elżbieta Roszko, Łódź 2011. [↑](#footnote-ref-1)
2. Instytut Badań Edukacyjnych, 2011 [↑](#footnote-ref-2)
3. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-3)
4. [www.ibe.edu.pl](http://www.ibe.edu.pl) [↑](#footnote-ref-4)
5. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-5)
6. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-6)
7. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-7)
8. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-8)
9. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-9)
10. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-10)
11. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-11)
12. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-12)
13. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-13)
14. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-14)