**PRACA DOMOWA:**

Wykonaj samodzielnie jedno z trzech ćwiczeń do wyboru. Zdjęcie potrawy prześlij na mój adres e-mail do dnia 30 kwietnia 2020 r.

**Aby wykonać ćwiczenie, powinieneś:**

1) przeczytać materiał nauczania dołączony do tematu zajęć,

2) zaplanować kolejność wykonywanych czynności,

3) przygotować stanowisko pracy, dobrać, sprzęt i narzędzia pracy,

4) odważyć surowce,

5) sporządzić potrawę zgodnie z recepturą,

6) wyporcjować estetycznie

7) dokonać oceny organoleptycznej wykonanej potrawy,

8) zaprezentować potrawę.

9) w przypadku wystąpienia wad wyrobu, wskazać przyczyny ich powstania,

10) uporządkować stanowisko pracy.

**Ćwiczenie1.** Sporządź pieczarki duszone w śmietanie według podanej receptury.

|  |
| --- |
| ***Pieczarki duszone w śmietanie (5 porcji)*** |
| Normatyw surowcowy  | Wykonanie |
| * Pieczarki świeże- 500 g
* Cebula- 100 g
* Śmietanka -150 cm³
* Sól, pieprz do smaku
* Masło- 20 g
 | 1. Cebulę i pieczarki poddać obróbce wstępnej.
2. Pieczarki pokrojone w ćwiartki ni podsmażyć na patelni z dodatkiem części masła ( do delikatnego puszczenia soku).
3. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Zeszklić z dodatkiem pozostałego masła.
4. Połączyć pieczarki z cebulą, śmietanką, zagotować, doprawić solą i pieprzem do smaku.
 |
| Propozycja podania: dodatek do kopytek, placków ziemniaczanych, klusek śląskich, mięs pieczonych, smażonych. |

**Ćwiczenie 2**. Sporządź potrawę z grzybów smażonych według podanej receptury.

|  |
| --- |
| ***Pieczarki smażone w cieście (3 porcje)*** |
| Normatyw surowcowy  | Wykonanie |
| * Pieczarki świeże- 500 g
* Mąka pszenna- 200 g
* Jogurt naturalny- 100 g
* Jajo- 1 szt.
* Sól, pieprz do smaku
* Olej- 1000 cm³
* Keczup- 50g
 | 1. Pieczarki umyć i oczyścić, nie odcinać trzonków, posolić.
2. W naczyniu przygotować ciasto z mąki, jogurtu, jajka, soli i pieprzu ( powinno mieć konsystencję gęstej śmietany).
3. Pieczarki moczyć w cieście i smażyć na rozgranym oleju do zrumienienia się ciasta.
4. Należy uważać, aby olej nie był za gorący i pieczarki nie smażyły się zbyt szybko.
 |
| Propozycja podania: podawać na gorąco z keczupem. Porcja powinna ważyć 200 g. |

**Ćwiczenie 3**. Sporządź pieczarki nadziewane mięsem mielonym według podanej receptury.

|  |
| --- |
| ***Pieczarki nadziewane mięsem mielonym (8 porcji)*** |
| Normatyw surowcowy  | Wykonanie |
| * Duże pieczarki- 500 g
* Mięso mielone- 300 g
* Cebula- 50 g
* Jajo + 2 do panierki
* 1 ząbek czosnku
* Sól, pieprz
* Olej do smażenia- 250 cm³
* Bułka tarta do panierowania
 | 1. Pieczarki umyć, odciąć nóżki na samej górze, posolić i odstawić na chwilę.
2. Odcięte nóżki, cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć i dodać razem z przyprawami, jajem i zmiażdżonym czosnkiem do mięsa.
3. Farsz wymieszać, nadziać kapelusze pieczarek, obtoczyć w jaju i bułce tartej.
4. Obsmażyć na rozgrzanym oleju.
5. Nagrzać pieczarki do temp. 180-200 °C, układać pieczarki na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym, zapiekać ok. 20-30 min.
 |