**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. |