

Karta pracy - DRÓB

1. Drób to ptactwo domowe, które można podzielić na:
 - a) drób grzebiący, którego przykładem są: 1).....2).....3).....
 - b) drób wodny, którego przykładem są: 1).....2).....
 - c) gołębiowaty
2. Kurczęta o bardzo szybkim tempie wzrostu i bardzo dobrym umięśnieniu to.....
3. Kaczki rasy pekin mają.....upierzenie. Są słabo/znacznie otłuszczone, mają słabo/mocno rozwinięte mięśnie piersiowe.
4. Wymień i scharakteryzuj cechy sensoryczne mięsa drobiowego:
*
*
*
*
*
5. Porównaj skład chemiczny mięsa drobiowego do mięsa zwierząt rzeźnych pod względem białka, tłuszczu i węglowodanów.
6. Skład chemiczny tuszki kurczaka- uzupełnij: (18,6%, 71,2%, 9,3%, 0%)
woda.....
tłuszcz.....
białko.....
węglowodany.....
7. Obróbka wstępna drobiu obejmuje następujące czynności:
 - a)
 - b)
 - c)
 - d)

8. Sposoby formowania tuszek drobiu

Sposób	Technika wykonania	Zastosowanie
W kieszeń		
Spinanie jedną nitką		
Spinanie dwiema nitkami		
Sposób angielski		

9. Masa z mielonego mięsa drobiowego, które przeciera się przez sito, lub miksuje i tableruje z dodatkiem kremowej śmietanki to.....
Z takiej masy sporządza się.....
10. Napisz wykaz metod i technik oraz schemat blokowy sporządzania potrawy drobiowej.
Normatyw surowcowy:
- kurczak patroszony świeży, marchew, pietruszka, seler, cebula, masło, mąka, woda, sol/pieprz.
11. Sporządź zapotrzebowanie na surowce i półprodukty dla przygotowania 150 porcji kotletów de volaille.

Nazwa surowca	Ilość na 2 porcje	Ilość na 150 porcji
Filet z kurczaka	200gkg
Maka pszenna	10gkg
jaja	1szt.szt.
Bułka tarta	60gkg
masło	40gkg
olej	50mlL
sól/pieprz	Do smaku

12. Na podstawie pkt 11 sporządź kalkulację kosztu całkowitego i jednostkowego kotleta de volaille mając poniższe dane:

Nazwa surowca	j.m.	Ilość na 150porcji	Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
Filet z kurczaka	kg		14	
Mąka pszenna	kg		2	
jajko	Szt.		0,5	
Bułka tarta	kg		3	
masło	kg		16	
olej	L		5	
Ryczałt na przyprawy 5%				
			Razem na 150porcji-koszt całkowity	
			Koszt jednostkowy	
			Cena gastronomiczna 1 porcji z marżą 300%	

13. Uzupełnij tabelę dotyczącą potraw z drobiu smażonego:

Nazwa potrawy	Sposób wykończenia powierzchni	Sposób wykonania	Ilość tłuszczu do smażenia	ekspedycja/dodatki
bryzol				
medalion				
De volaille				
Kotlet pożarski				
Mięso po wiedeńsku				

14. Omów zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w mięsie drobiowym podczas duszenia:

15. Wskaż różnice przy doborze mięso drobiu do smażenia i duszenia.

16. Przygotowanie drobiu do pieczenia polega na:

a) Tuszki i elementy drobiu przed pieczeniem należy natrzeć.....

b) aby podnieść walory smakowe mięso można włożyć do.....

c) Tuszki należy uformować przed pieczeniem aby:

*

*

d) Drób nadziewany formuje się przed/po napełnieniu nadzieniem.

e) Tuszki wypełnia się do.....objętości, aby podczas pieczenia.....

17. Wymień składniki nadzień do drobiu pieczonego:

a) podstawowe:.....

.....

b) spulchniająco-

sklejające.....

.....

c) smakowe.....

.....

18. Zasady pieczenia drobiu-upełnij:

Uformowane tuszki układa się grzbietem do dołu/góry w odstępachW brytfannie

powinny być tuszki jednej wielkości i tego samego gatunku, ze względu

na.....i.....Przed włożeniem do

piekarnika drób polewa sięlub

smaruje.....

Pieczenie należy rozpocząć od temperatury.....-.....do wytworzenia rumianej

skórki, która utrudnia.....Dalsze pieczenie należy prowadzić w

temperaturze.....-.....Podczas pieczenia dla zachowania soczystości mięsa

należy.....

19. Dzielenie tuszek drobiu po upieczeniu nazywa się.....

20. Oblicz wartość energetyczną oraz zawartość białka ogółem w 1 porcji kaczki pieczonej z

jabłkami mając poniższe dane:

Nazwa surowca	Ilość na 4 porcje	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna w 100g produktu [kcal]	Wartość energetyczna w potrawie [kcal]	Zawartość białka w 100g produktu [g]	Zawartość białka w potrawie [g]
kaczka	1,2kg		132		13,5	
jabłka	0,4kg		36		-	
cukier	10g		400		-	
masło	20g		674		1	
olej	40ml		900		-	
majeranek	Do smaku	-	-	-	-	-
razem	-	-	-		-	
Przelicznik jednostek: 11 oleju= 0,96kg	-	-	-	-	-	-

Opracowała: Ewa Piszczyńska