**PIKC Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums**

**Praktiskā darba uzdevums Nr. 2**

**Izglītības programma: *Gaļas produktu ražošana***

**Kvalifikācija : *Gaļas produktu izgatavotājs***

**Mācību priekšmetā: *Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai***

**Praktiskā darba tēma:** Materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai

**Stundu skaits:** 4 stundas

**Teorija:** Liellopu gaļas produktu ražošanai izmanto atdzesētu, labi nobriedušu pirmās un otrās kategorijas liellopu gaļu. Izejvielas pieņemot, pārbauda to kvalitāti. Malšanai izmanto sadalītu atcīpslotu gaļu.

**Uzdevumam nepieciešamie piederumi:**

* Gaļas maļamā mašīna;
* Kuteris;
* Cepeškrāsns;
* Naži;
* Katli;
* Pannas;
* Trauks pasniegšanai
* Ēdamkarotes;
* Tējkarotes;
* Gaļas dēlis
* Pārtikas plēve
* bļodas

**Darba uzdevums:**

Pagatavot no dotajām izejvielām gaļas kulinārijas izstrādājumu

Viltotais zaķis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr.p.k. | Izejvielas | Mērvienība (g) | Bruto masa | Neto masa |
| 1. | Cūkdaļa | g | 250 | 250 |
| 2. | Liellopu gaļa | g | 250 | 250 |
| 3. | Olas  | gab/g | 2 | 80 |
| 4. | Sāls | g |  |  |
| 5. | pipari | g |  |  |
| 6. | Pētersīļi | g | 6 | 5 |
| 7. | sinepes | g | 5 | 5 |
| 8. | ūdens | g | 45 | 45 |
| 9. | rīvmaize | g | 30 | 30 |
| 10. | sīpoli | g | 17 | 14 |
| 11. | olas | gab/g | 3 | 120 |
| 12. | burkāni | g | 30 | 23 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Apraksts:** Gaļu samaļ gaļas mašīnā. Malto gaļu liek bļodā, piesit olas, pievieno sāli, piparus, smalki sagrieztus pētersīļus, sinepes, aukstu ūdeni, rīvmaizi, papriku, sīpolu un ļoti labi samīca. Mīcīšanas process norit kuterī.

Izvāra vidēji mīkstas olas. Burkānus nomazgā un izvāra. No gaļas masas izveido kvadrātu 20x20 cm, vidū liek 3 vārītas olas, kurām līdzās kārto vārītus burkānus, kuri sagriezti gareni strēmelēs. Tad malas uzloka uz augšu, veidojot "kukulīti".

Cep 180\*C 50 minūtes. Cepot aplaista ar buljonu, karstu ūdeni un sulu, kas no "zaķa" iztecējusi.

**Vērtēšanas kritēriji:**

1. Sagatvošanās darbam 2 punkti;
* Darba vietas sagatavošana 1 punkts
* Produktu sagatavošana1 punkts
1. Darba izpilde pēc tehnoloģiskās kartiņas 4 punkti;
* Tehnoloģiskā procesa ievērošana 1 punkts
* Izstrādājumu pareiza sagatavošana 1 punkts
* Izstrādājuma noformēšana 1 punkts
* Iekārtu droša izmantošana gatavošanas procesā
1. Sanitārijas un higiēnas ievērošana 2 punkti;
* Darba vietas kārtība 1 punkts
* Personīgās higiēnas ievērošana 1 punkti
1. Izstrādājuma gatavības novērtējums 3 punkti
* Atbilstoša iekšējā temperatūra 65 grādi pēc C 1 punkts
* Organoleptiskā izstrādājuma novērtēšana 2 punkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vērt. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Punkti |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Sagatavoja: Ilze Braslauska