

Trosolwg

Mae'r uned yn ymwneud â pharatoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth, er enghraifft:

1. strudel afal
2. barquettes
3. teisen frau
4. samosas
5. tarten lemwn
6. paris brest
7. tartenni cwstard

Mae'r technegau paratoi a choginio sy'n cael sylw yn cynnwys:

8. pwysu/mesur
9. rhidyllu
10. rhwbio i mewn
11. cymysgu
12. tylino
13. gorffwys
14. awyru
15. cyflyru(*conditioning*)/oeri
16. peipio
17. rhannu'n haenau (*laminating*)
18. rholio
19. plygu
20. leinio/mowldio
21. trimio
22. pobi
23. cyfuno dulliau coginio

PPLHFPC6W

Paratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

- P1 ddewis y math a'r cyfanswm o gynhwysion sydd eu hangen ar gyfer y cynnyrch
- P2 pwyso'r cynhwysion angenrheidiol yn gywir
- P3 archwilio'r cynhwysion i wneud yn siŵr eu bod yn cyrraedd y safon
- P4 dewis a defnyddio'r offer a'r cyfarpar yn gywir
- P5 paratoi a choginio'r cynhwysion yn ôl y gofynion
- P6 gwneud yn siŵr bod lliw, ansawdd (*texture*) a gorffeniad y cynnyrch crwst yn gywir
- P7 cyflwyno'r cynnyrch crwst yn ôl y gofynion
- P8 gwneud yn siŵr bod y cynnyrch crwst y tymheredd cywir i'w gadw a'i weini
- P9 storio unrhyw gynnyrch crwst wedi'i goginio nad yw'n cael ei ddefnyddio ar unwaith mewn modd diogel

PPLHFPC6W

Paratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

- K1 sut i storio cynhwysion amrwd cyn eu paratoi a'u coginio
- K2 sut i ddewis y math a'r cyfanswm cywir o gynhwysion o safon briodol yn ôl gofynion y cynnyrch
- K3 beth ddylech chi ei wneud os oes problemau gyda'r cynhwysion
- K4 beth yw'r offer a'r cyfarpar cywir a'r rhesymau dros eu defnyddio wrth gyflawni'r dulliau paratoi a choginio angenrheidiol
- K5 sut i gyflawni'r dulliau paratoi a choginio angenrheidiol yn ôl gofynion y rysáit
- K6 y tymheredd cywir ar gyfer coginio pob un o'r cynhyrchion crwst cymhleth
- K7 sut i wybod os yw lliw, ansawdd a gorffeniad cynnyrch crwst yn gywir
- K8 sut i leihau a chywiro diffygion cyffredin mewn cynnyrch crwst cymhleth
- K9 sut mae defnyddio cynhwysion gwahanol yn gallu effeithio ar flas y crwst
- K10 sut i storio cynnyrch crwst cymhleth
- K11 dewisiadau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth

PPLHFPC6W

Paratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth

Gwybodaeth ychwanegol

Ystod

Beth sy'n rhaid ei gynnwys:

1 Cynnyrch crwst

- 1.1 brau
- 1.2 melys
- 1.3 siwed
- 1.4 choux
- 1.5 pwff/haenog
- 1.6 sable
- 1.7 cyfleus
- 1.8 pâst dwr poeth

2 Dulliau paratoi a choginio

- 2.1 pwysu/mesur
- 2.2 rhidyllu
- 2.3 rhwbio i mewn
- 2.4 cymysgu
- 2.5 tylino
- 2.6 gorffwys
- 2.7 awyriad
- 2.8 cyflyru/oeri
- 2.9 peipio
- 2.10 rhannu'n haenau
- 2.11 rholio
- 2.12 plygu
- 2.13 leinio/mowldio
- 2.14 addurno
- 2.15 pobi
- 2.16 cyfuno dulliau coginio

PPLHFPC6W

Paratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth

Datblygwyd gan People 1st

Fersiwn rhif 1

Dyddiad cymeradwyo Ebrill 2010

Dyddiad adolygu a awgrymir Ebrill 2012

Dilysrwydd Cyfredol

Statws Gwreiddiol

Sefydliad cychwynnol People 1st

RCU gwreiddiol 039N3FPC6

Galwedigaethau perthnasol Croeso ac Arlwy, Galwedigaethau Paratoi Bwyd

Cyfes/Set Croeso – Coginio Proffesiynol

Geiriau Allweddol Paratoi, coginio a gorffen cynnyrch crwst cymhleth