

Paratoi a choginio bwyd gan ddefnyddio ffwrn glai

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â pharatoi bwyd ar gyfer ffwrn glai (tandoor) a'i defnyddio.

Gallai seigiau gynnwys:

- cyw iâr tandoori
- cebabau
- pysgod tandoori
- naan

Mae'r safon yn ymwneud â dulliau paratoi ynghyd â'r technegau coginio.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi a choginio bwyd gan ddefnyddio ffwrn glai (tandoor); fodd bynnag, dylid ei hasesu yng nghyd-destun ehangach arferion gweithio diogel a hylan.

Argymhellir cyfeirio at yr NOS canlynol, a ddewisir am eu bod yn briodol i'r rôl ac i'r sefydliad, ar y cyd â'r sgiliau a'r wybodaeth dechnegol ar gyfer y safon:

- Cynnal diogelwch bwyd sylfaenol mewn arlwyo
- Cynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd cegin
- Rhoi cyngor sylfaenol ar alergenau i gwsmeriaid
- Lleihau risg alergenau i gwsmeriaid

Pan fyddwch chi wedi cwblhau'r safon hon, byddwch chi'n gallu dangos eich dealltwriaeth o'r canlynol, a'ch gallu i:

- Baratoi a choginio bwyd gan ddefnyddio ffwrn glai

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Dewis y math o gynhwysion a faint sydd eu hangen i'w paratoi
2. Gwirio'r cynhwysion i sicrhau eu bod yn bodloni gofynion ansawdd a gofynion eraill
3. Dewis yr offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir ar gyfer paratoi a choginio gan ddefnyddio ffwrn glai
4. Defnyddio'r offer, y cyllyll a'r cyfarpar yn gywir wrth baratoi a choginio bwyd gan ddefnyddio ffwrn glai
5. Paratoi'r cynhwysion i fodloni gofynion y saig
6. Paratoi'r bwyd i'w goginio i fodloni gofynion y saig
7. Paratoi'r ffwrn glai (tandoor) i sicrhau ei bod yn coginio ar y tymheredd gofynnol
8. Gosod y bwyd yn y ffwrn glai yn y safle priodol
9. Coginio'r bwyd i fodloni gofynion y saig
10. Garneisio a chyflwyno yn unol â gofynion y saig
11. Storio unrhyw eitemau bwyd na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Gwahanol fathau o fwydydd all gael eu coginio mewn ffwrn glai
2. Sut i sicrhau bod y cynhwysion yn bodloni gofynion y saig
3. Pa bwyntiau ansawdd i chwilio amdanynt mewn cynhwysion saig ffwrn glai
4. Pam dylech chi roi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r ffwrn neu'r cynhwysion, ac i bwy
5. Yr offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir ar gyfer paratoi a choginio gan ddefnyddio ffwrn glai
6. Pam mae'n bwysig defnyddio'r technegau, yr offer a'r cyfarpar cywir wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau ffwrn glai
7. Sut i baratoi'r ffwrn glai ar gyfer coginio
8. Y tymereddau cywir ar gyfer coginio mewn ffwrn glai
9. Sut i leihau a chywiro camgymeriadau cyffredin wrth goginio mewn ffwrn glai
10. Sut i gyflawni'r dulliau gorffen
11. Sut i wirio ac addasu saig ffwrn glai i sicrhau bod ganddi'r lliw, y blas a'r ansawdd cywir, a bod ei maint yn gywir
12. Y tymereddau cywir ar gyfer dal a gweini seigiau ffwrn glai
13. Y tymereddau a'r gweithdrefnau cywir ar gyfer storio seigiau ffwrn glai na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith
14. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau ffwrn glai

Cwmpas/Ystod

1. Bwyd i'w goginio

14.1 darnau cyfan o gig a physgod

14.2 cebabau

14.3 bara

2. Dulliau paratoi

2.1 marinadu a chaenu

2.2 gosod ar sgiwerau

2.3 siapio

3. Dulliau gorffen

3.1 garneisio

3.2 cyflwyno

Paratoi a choginio bwyd gan ddefnyddio ffwrn glai

Datblygwyd gan People 1st

Fersiwn rhif 3

Dyddiad cymeradwyo 01 Maw 2022

Dyddiad Adolygu Dangosol 28 Chwef 2027

Dilysrwydd Ar hyn o bryd

Statws Gwreiddiol

Sefydliad cychwynnol People 1st

RCU gwreiddiol PPL2PC31

Galwedigaethau perthnasol Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin

Cyfres/Set Lletygarwch - Coginio Proffesiynol

Geiriau Allweddol paratoi, coginio, ffwrn glai, tandoor
