Paratoi, coginio a gorffen cawl cymhleth

SAFONAU GALWEDIGAETHOL CENEDLAETHOL

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â pharatoi, coginio a gorffen cawl cymhleth, er enghraifft:
• consommé
• bisque
• cawl/potes
• velouté
• cawl oer

Mae'r safon yn ymwneud ag amrywiaeth o ddulliau paratoi, coginio a gorffen sy'n gysylltiedig â chawl cymhleth.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi, coginio a gorffen cawl cymhleth; 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 mewn amgylchedd cegin
• Cymhwyso a monitro gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd mewn lletygarwch
• Rheoli diogelwch bwyd mewn cegin broffesiynol
• 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, coginio a gorffen cawl cymhleth

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Dewis y math o gynhwysion a faint sydd eu hangen ar gyfer y cawl
2. Gwirio’r cynhwysion i sicrhau eu bod yn bodloni safonau ansawdd a gofynion eraill
3. Dewis yr offer, y cyllyll a’r cyfarpar cywir i baratoi, coginio a gorffen y cawl
4. Defnyddio’r offer, y cyllyll a’r cyfarpar yn gywir wrth baratoi, coginio a gorffen y cawl
5. Cyfuno’r cynhwysion yn barod i’w coginio
6. Paratoi a choginio’r cawl i fodloni gofynion
7. Sicrhau bod gan y cawl y blas, y lliw a’r tewychedd cywir, a bod ei faint yn gywir
8. Gorffen a chyflwyno’r cawl i fodloni gofynion
9. Sicrhau bod y cawl ar y tymheredd cywir i’w ddal a’i weini
10. Storio unrhyw gawl wedi’i goginio na fydd yn cael ei ddefnyddio ar unwaith yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Gwahanol fathau o gawl cymhleth a'u nodweddion
2. Sut i ddewis y math cywir o gynhwysion, eu hansawdd a faint sydd eu hangen i fodloni gofynion y saig
3. Pa bwyntiau ansawdd i chwilio amdanynt mewn cynhwysion cawl
4. Beth ddylech ei wneud os bydd problemau gyda'r cynhwysion
5. Beth yw'r offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir wrth gyflawni'r dulliau paratoi, coginio a gorffen gofynnol
6. Sut i gyflawni pob un o'r dulliau paratoi, coginio a gorffen yn unol â gofynion y saig
7. Pam mae'n bwysig defnyddio'r offer, y cyllyll, y cyfarpar a'r technegau cywir wrth baratoi, coginio a gorffen cawl cymhleth
8. Y tymereddau cywir ar gyfer coginio cawl cymhleth a pham mae'r tymereddau hyn yn bwysig
9. Camgymeriadau cyffredin mewn cawl cymhleth a sut i'w lleihau a'u cywiro
10. Sut i adnabod pan fydd gan gawl y lliw, y blas, y tewychedd a'r gorffeniad cywir, a bod y maint yn gywir
11. Sut i addasu blas cawl cymhleth
12. Sut i gydbwyso blas, ansawdd, lliw, tewychedd a safon y cawl
13. Y cyfwydydd a'r garnisiau priodol ar gyfer amryw gawl cymhleth
14. Y tueddiadau presennol yn gysylltiedig â chawl cymhleth
15. Pa bwyntiau ansawdd sy'n gysylltiedig â chawl cymhleth
16. Y tymereddau cywir ar gyfer dal a gweini cawl
17. Sut i storio cawl wedi'i goginio na fydd yn cael ei ddefnyddio ar unwaith
18. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen cawl cymhleth

Cwmpas/Ystod

1. Dulliau paratoi, coginio a gorffen

18.1 pwyso / mesur

18.2 torri

18.3 mudferwi

18.4 gloywi

18.5 berwi

18.6 chwisgo

18.7 rhoi trwy liain/hidlo

18.8 sgimio

18.9 oeri

18.10 tewychiad (liaison)

18.11 cyfwyd / garnais

2. Cawl

2.1 consommé

2.2 bisque

2.3 cawl/potes

2.4 velouté

2.5 cawl hufennog cymhleth

2.6 cawl oer

Paratoi, coginio a gorffen cawl cymhleth

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	PPL3PC13
Galwedigaethau perthnasol	Dirprwy Chef, Uwch Chef/Gogydd
Cyfres/Set	Lletygarwch - Coginio Proffesiynol
Geiriau Allweddol	paratoi, coginio, gorffen, cawl, cymhleth