

Paratoi, coginio a gorffen pwdinau poeth cymhleth

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â pharatoi, coginio a gorffen pwdinau poeth cymhleth, er enghraifft:

- soufflés poeth
- pwdinau crwst
- pwdinau ffrwyth
- pwdinau sbwnj

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

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi, coginio a gorffen pwdinau poeth 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 pwdinau poeth cymhleth

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Dewis y math o gynhwysion a faint sydd eu hangen ar gyfer y pwdin
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 saig
4. Defnyddio offer, cyllyll a chyfarpar yn gywir wrth baratoi, coginio a gorffen y saig
5. Paratoi a choginio'r cynhwysion i fodloni gofynion
6. Sicrhau bod gan y pwdin y lliw, yr ansawdd a'r gorffeniad cywir
7. Gorffen a chyflwyno'r pwdin i fodloni gofynion
8. Sicrhau bod y pwdin ar y tymheredd cywir i'w ddal a'i weini
9. Storio unrhyw bwdin 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 bwdinau poeth 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 yng nghynhwysion y saig
4. Beth ddylech ei wneud os bydd problemau gyda'r cynhwysion
5. Sut i reoli dognau a lleihau gwastraff
6. Y dulliau paratoi priodol ar gyfer gwahanol bwdinau poeth cymhleth
7. Effeithiau amrywiol dymereddau a lleithder ar y cynhwysion a ddefnyddir
8. Beth yw'r offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir i gyflawni'r dulliau paratoi, coginio a gorffen gofynnol
9. Sut i gyflawni pob un o'r dulliau paratoi, coginio a gorffen unol â gofynion y saig
10. Pam mae'n bwysig defnyddio'r offer, y cyllyll, y cyfarpar a'r technegau cywir wrth baratoi, coginio a gorffen pwdinau poeth cymhleth
11. Problemau cyffredin a all ddigwydd wrth baratoi pwdinau poeth a sut i'w lleihau a'u cywiro
12. Pa ddulliau paratoi, coginio a gorffen sy'n gysylltiedig â phob math o bwddin poeth cymhleth
13. Beth yw'r pwyntiau ansawdd sy'n gysylltiedig â'r cynnyrch terfynol
14. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth goginio pwdinau poeth a sut i ddelio â'r rhain yn gywir
15. Tueddiadau presennol yn gysylltiedig â phwdinau poeth
16. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi a choginio pwdinau poeth cymhleth

Cwmpas/Ystod

1. Pwdinau

- 16.1 soufflés poeth
- 16.2 crwst
- 16.3 ffrwyth
- 16.4 sbwnj

2. Dulliau paratoi

- 2.1 hufennu
- 2.2 plygu
- 2.3 awyru
- 2.4 defnyddio mowldiau
- 2.5 ychwanegu braster
- 2.6 gwahanu / cyfuno lliwiau / blasau / cynhwysion

3. Dulliau coginio

- 3.1 stemio
- 3.2 ffrio dwfn
- 3.3 bain-marie
- 3.4 pobi

4. Dulliau gorffen

- 4.1 coginio crwst ar ben y pwdin
- 4.2 oeri
- 4.3 peipio
- 4.4 tynnu o fowldiau
- 4.5 sgleinio
- 4.6 rhannu'n ddogneau

Paratoi, coginio a gorffen pwdinau poeth 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 PPL3PC23

Galwedigaethau perthnasol Dirprwy Chef, Uwch Chef/Gogydd

Cyfes/Set Lletygarwch - Coginio Proffesiynol

Geiriau Allweddol paratoi, coginio, gorffen, pwdinau, poeth, cymhleth
