**Podstawy Żywienia i Gastronomii (PŻiG)**

**Temat: Charakterystyka i rodzaje win.**

Proszę zwrócić uwagę na rodzaje win ze względu na kolor, zawartość cukru po fermentacji oraz zawartość alkoholu w % objętości?

Proszę zwrócić uwagę na takie pojęcia jak: fermentacja, zafermentowanie, dofermentowanie, leżakowanie, kupażowanie, doprawianie.

**Temat: Charakterystyka i rodzaje miodów pitnych.**

Proszę wypisać czym są miody pitne, jakie mamy rodzaje i jak je nazywamy.

**Temat: Charakterystyka i rodzaje piw.**

Proszę opisać jak powstaje piwo etapy warzenia. Proszę zwrócić uwagę na pojęcia: brzeczki, fermentacji, filtrowania. Jakie wyróżniamy piwa ze względu na kolor

**Temat: Zasady podawania napojów alkoholowych.**

Temat długi podzielimy go na kilka lekcji z podziałem na konkretne alkohole. Najpierw zajmiemy się jaki alkohol do czego podajemy i w jakiej kolejności następnie przejdziemy do konkretnych elementów zastawy czyli w czym podajemy i jak. Na początek proszę wypisać do zeszytu podpunkty ze strony 384. Następnie tab. 10.9 charakterystyka alkoholi podawanych do posiłku.

Oraz tab. 10.10 dobór win do potraw