**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem zakres materiału do pracy w domu dla uczniów klas kucharskich.**

**kl.1**

**Temat: Potrawy z mięsa pieczonego.**

Potrawy z mięsa pieczonego dzielimy na: naturalne, po angielsku lub nadziewane. Proszę wypisać mięsa i jego części nadające się do pieczenia tab. 3.18 ze s. 159. Proszę wiedziec jak dokonujemy obróbki termicznej jaki jest zakres temp. Jakie dodatki można podać do mięsa pieczonego. Zapamiętujemy zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas pieczenia.

**Temat: Potrawy z mięsnej masy mielonej.**

Proszę wypisać z jakich elementów składa się masa mielona: są to składniki podstawowe, spulchniające, sklejające oraz smakowe. W tab. 3.20 opisane są poszczególne składniki. Proszę wypisać asortyment mięsnej masy mielonej

**Temat: Ocena i zastosowanie podrobów**

Krótkie przypomnienie co to są podroby. Proszę zapamiętać podział podrobów na klasy np. do I należy: wątroba, ozory, mózg serca i nerki. Proszę wypisać wszystkie podroby i w jednym zdaniu opisać. Zapamiętać do jakich potraw możemy wykorzystać podroby.

**Temat: Przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych.**

Proszę scharakteryzować trzy główne grupy przetworów:

Wędliny (dzielimy na wędzonki, kiełbasy, wyroby podrobowe, wyroby blokowe)

Konserwy

Półprzetwory

**Temat: Podział i charakterystyka drobiu.**

Proszę znać podział na drób grzebiący, wodny oraz gołębiowaty. Znać pojęcie **brojlery!**

**Temat: Cechy sensoryczne mięsa drobiowego.**

 Proszę wymienić co oceniamy w ocenie sensorycznej?

**Temat: Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych.**

Do przeanalizowania tabele z wartościami odżywczymi podrobów drobiowych.

Pytanie dotyczące tab. 4.2 które podroby mają najwięcej Wit. PP, a które żelaza?

**Temat: Obróbka wstępna drobiu.**

Proszę zapoznać się z rozbiorem tuszek z podręcznika ze s. 184. Rozbiorem kurcząt na połówki oraz z usunięciem kości

**kl.2**

**Temat: Charakterystyka i składniki ciasta drożdżowego.**

Proszę opisać składniki oraz metody produkcji ciasta drożdżowego. Zwrócić uwagę na metodę jedno i dwufazową. Krótko opisać wyroby z ciasta drożdżowego.

**Temat: Charakterystyka i składniki ciasta francuskiego.**

Proszę wymienić składniki ciasta francuskiego oraz technikę jego wykonania.Przygotowanie ciasta podstawowego tzw. gruntu oraz tłuszczu czyli tzw. (ciasta maślanego). Nastepnie wałkujemy oba ciasta razem. Proszę wymienić wyroby z ciasta francuskiego

**Temat: Charakterystyka i składniki ciasta półfrancuskiego.**

Proszę wymienić 3 rodzaje ciasta półfrancuskiego: drożdżowe, śmietanowe, serowe

Wypisujemy wyroby z ciasta półfrancuskiego.

**Temat: charakterystyka i składniki ciasta zbijanego.**

Proszę napisać na czym polega technika produkcji ciasta zbijanego oraz przykłady wyrobów.

**Temat: Charakterystyka i rodzaje kremów i musów.**

Proszę napisać czym nazywamy krem oraz opisać kremy ze względu na proces technologiczny.

Grzane (Russel)

Zaparzane (bezowy)

Gotowane (angielski)

Produkowane na zimno (bita śmietana)

**Temat: Charakterystyka i rodzaje mas.**

 Krótka definicja co nazywamy masą jakie mamy rodzaje mas i jak je dzielimy. Opisujemy masę:

Serową

Makową

Grylażową

Marcepanową

**Temat: charakterystyka i rodzaje tortów.**

Proszę wypisać podział tortów ze względu na dobór rantu. Znać czym charakteryzuje się tort Marcello, stefanka camargo oraz Sachera. Proszę zwrócić uwagę na porcjowanie dekorowanie i podawanie tortów.

**Temat: Charakterystyka i rodzaje ciastek bankietowych.**

Proszę wymienić niezbędne wyposażenie, półprodukty do produkcji bankietówek.

**Temat: Charakterystyka i rodzaje mazurów.**

O mazurach wspominaliśmy przy okazji Wielkanocy wiec tylko przypomnienie co to są za ciasta jakie mamy rodzaje: polskie, paryskie, z owocami, krakowskie.

**Kl.3**

**Temat : Przypomnienie charakterystyki etapów produkcji zup.**

 Przypominamy sobie podział wywarów na jasne i ciemne oraz z czego możemy je wykonać

**Temat: Przygotowanie składnika głównego w zupie.**

O czym decyduje główny składnik z zupie?

Co może być głównym składnikiem?

**Temat: Przypomnienie wiadomości o wykańczaniu zup.**

Czym się różni podprawianie od doprawiania?

Do zagęszczania zup stosujemy:

Zawiesinę mąki w wodzie, śmietanę lub mleku

Zasmażki I i II stopnia rzadko III

Podprawę zacieraną z surowego masła i mąki

Żółtka wymieszane ze śmietanką

**Temat: Przypomnienie wiadomości o rodzajach zup.**

 Przypominamy czym sa zupy czyste inaczej klarowne, bulion consomme(mocny inaczej podwójny)

Zupy zagęszczane znać jakie? Dodatki do zup podprawianych. Zupy kremy zagęszcza się podprawą zacieraną zasmażkami I lub II stopnia oraz śmietanką i żółtkami.

**Temat: Charakterystyka sosów gorących.**

Sosy są dodatkiem wielu potraw mięsnych, ryb, potraw mącznych, sałatek i deserów.

Sosy dzielimy na gorące do dań głównych, zimne do zakąsek i do potraw słodkich.

Do przeanalizowania ryc. 2.5 podział sosów gorących.

**Rozwiązujemy testy, testy i jeszcze raz testy egzaminacyjne ze strony** [**WWW.kwalifikacjewzawodzie.pl**](http://WWW.kwalifikacjewzawodzie.pl) **lub** [**https://www.testy.egzaminzawodowy.info/kwalifikacja-t6**](https://www.testy.egzaminzawodowy.info/kwalifikacja-t6)

 **przynajmniej 1 dziennie analizujemy błędne odpowiedzi proszę mi odesłać wyniki testów podzielić się informacjami co było najtrudniejsze zrobimy własny test z najtrudniejszych pytań według Was i rozwiążemy.**

**Powodzenia☺**