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

**kl.1**

Temat: Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup

Proszę podać definicję zupy podział ze względu na temp., sposób zagęszczania, smak

Temat: Charakterystyka etapów produkcji zup.

Proszę przerysować ryc.2.1 ze s. 90 schemat blokowy produkcji większości zup. Następnie opisujemy rodzaje i otrzymywanie wywarów (jarskie, wywary jasne, ciemne demiglace i glace).

Temat: Przygotowanie składnika głównego

Proszę napisać co to jest składnik główny w zupie o czym decyduje i jakie są jego przykłady.

Temat: Co to jest wykańczanie zup.

Proszę opisać wykańczanie zup z uwzględnieniem podprawiania czyli zagęszczania oraz doprawiania czyli poprawy smaku.

Proszę napisać sposoby wykańczania zup podr. technologia cz.2 s.95

**kl.2**

Temat: Otrzymywanie i podział kasz.

Proszę napisać definicję kaszy

Tab. 12.13 s.452 podział kasz ze względu na stopień przerobu ziarna oraz kształt

Charakterystyka kasz:

- jęczmiennej

- gryczanej

-jaglanej

-kasz otrzymywanych z pszenicy

- płatków owsianych

Charakterystyka ryż ze względu na kształt ziaren i sposób obróbki

Proszę opisać kilka odmian ryżu wymienionych w podr. na stronie 455

**Kl.3**

Temat : Charakterystyka przyjęć mieszanych

Proszę opisać czym charakteryzują się przyjęcia mieszane? Jaka jest ich inna nazwa?

Zagadnienia na stronie 536.

Pytania na ocenę

1,3 i 4 s.536

Następnie powtarzamy

Rozdział 1 podr. technologia cz.2

Rozdział ciasta naturalne i syntetyczne środki słodzące w ramach przypomnienia proszę je wypisać i opisać jeśli to możliwe z pamięci jeśli nie pamiętamy s. 10

Zastosowanie cukru w ciastkarstwie z podziałem na syropy, pomady i glazury podr. s. 11-16

**Powodzenia :)**