

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat: Potrawy jarskie duszone, pieczone i zapiekane.

Temat znajduje się na stronie 293 w podręczniku dotyczy przede wszystkim warzyw nadziewanych farszem z kasz, grzybów, serów lub jaj. Najprostszym farszem jest wydrążony miąższ samego warzywa doprawiony zeskłoną cebulą, czosnkiem i ziołami. W ten sposób możemy nadziewać pomidory, kabaczki, cukinię, bakłażany, ogórki, cebulę, paprykę, kapustę. Potrawy te są zwykle duszone bez obsmażania. Podaje się jako danie zasadnicze lub gorącą przekąskę. Do pieczenia wykorzystujemy najczęściej paprykę, pomidory, cebulę, kabaczki, bakłażany, buraki oraz ziemniaki. Z pieczonych warzyw przyrządzamy sałatki, a pieczone ziemniaki mogą stanowić samodzielne danie. Warzywa przed zapiekaniem należy ugotować, można zapiekać z tartym serem, ze śmietaną pod sosami: najczęściej beszamelowym, pieczarkowym, pomidorowym, śmietankowym.

Temat: podział i charakterystyka owoców.

Proszę napisać Co to jest owoc w znaczeniu sadowniczym oraz w znaczeniu ogólnym. Proszę przeanalizować tabelę 9.1 z podziałem na różnego rodzaju owoce. Napisać skład chemiczny owoców do zeszytu. Proszę napisać o przydatności owoców w zależności od dojrzałości ich przechowywania to są te trzy kropeczki ze strony 299 oraz zastosowanie owoców na deserowe, stołowe i przerobowe ze strony 300.

Temat: charakterystyka i rodzaje owoców jagodowych.

Temat będzie realizowany przez dwie godziny lekcyjne proszę przeanalizować tabele 9.2 wypisać wszystkie owoce należące do grupy owoców jagodowych a więc agrest, czarne jagody, maliny, porzeczki, poziomki, truskawki oraz pokrótce jej opisać. Jeden owoc do przerysowania do zeszytu wraz z opisem.

Temat: charakterystyka i rodzaje owoców ziarnkowych.

Temat na dwie godziny lekcyjne. Proszę dokładnie przeczytać od strony 305 do 311 i wypisać wszystkie owoce wchodzące w skład ziarnkowych: jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, czereśnie, śliwki, wiśnie, opisać je w kilku zdaniach. Dokładnie przeanalizować jabłka, jakie mamy odmiany letnie, jesienne i zimowe. Wypisać po dwie trzy nazwy z każdej odmiany. Do przeanalizowania tabela 9.4. Wybieramy swój ulubiony owoc z grupy ziarnkowych przerysowujemy go do zeszytu i opisujemy.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat: Substancje dodatkowe w żywności.

Temat znajduje się na stronie 68 w podręczniku Proszę przepisać pomarańczową ramkę dodatki do żywności, proszę podzielić te substancje ze względu na pochodzenie czyli naturalne, syntetyczne, sztuczne oraz funkcje technologiczne

▪ kształtujący strukturę ▪ kształtujące cechy organoleptyczne ▪ przedłużające trwałość
proszę odpowiedzieć na pytanie w jakim celu stosowane są Substancje dodatkowe? samodzielnie lub z podręcznikiem ze strony 71. Proszę przeanalizować tabelę 2.37 po jednej stronie mamy właściwości funkcjonalne co nam dają dodatki, natomiast po prawej przykłady produktów w których są zastosowane.

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat: podział wyposażenia technicznego.

Do zeszytu proszę przerysować tabelę ze strony 76 po jednej stronie mamy rodzaj wyposażenia po drugiej zastosowane przykłady. Proszę zwrócić uwagę na takie pojęcia jak wilk, kuter, miesiarka, krajalnica, termoporty, bemary, szorowarki, suszarki, gofrownice, syfony, dozowniki, sterylizatory, pnie do mięsa i inne. Proszę, aby wszystkie te pojęcia wygooglować i zobaczyć je na zdjęciach, ponieważ pojawiają się w testach egzaminacyjnych.

Jeśli są jakieś pytania proszę śmiało pisać na maila lub kontaktować się telefonicznie.

Powodzenia☺