

Klasa 1

technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat Odmiany i typy kulinarne ziemniaków jadalnych.

Znajduje się na stronie 265 Proszę przepisać Jak dzielimy ziemniaki na jadalne, pastewne i przemysłowe oraz podstawowe typy ziemniaków a, b, c, d. Proszę opisać tabele 8.25 do zeszytu i wymienić odmiany ziemniaków na przykład: Aster irys... itd.

Temat Przechowywanie ziemniaków - sposoby wydłużania trwałości.

Krótki temat znajduje się na stronie 266. Proszę napisać do ilu miesięcy można przechowywać ziemniaki i w jakiej temperaturze oraz przy jakiej wilgotności. Proszę zapisać również temperaturę przy jakiej przemarzają ziemniaki. Pytania dotyczące tych wartości były w którymś z testów egzaminacyjnych.

Temat Przetwory z ziemniaków.

Temat znajduje się na stronie 268 Proszę przepisać wszystkie kropeczki i wytłuszczone pojęcia. Nie przepisywać bezmyślnie podręcznika! Tylko najważniejsze informacje.

Temat Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków.

Do przepisania pomarańczowe ramki strona 268, 269, 270.

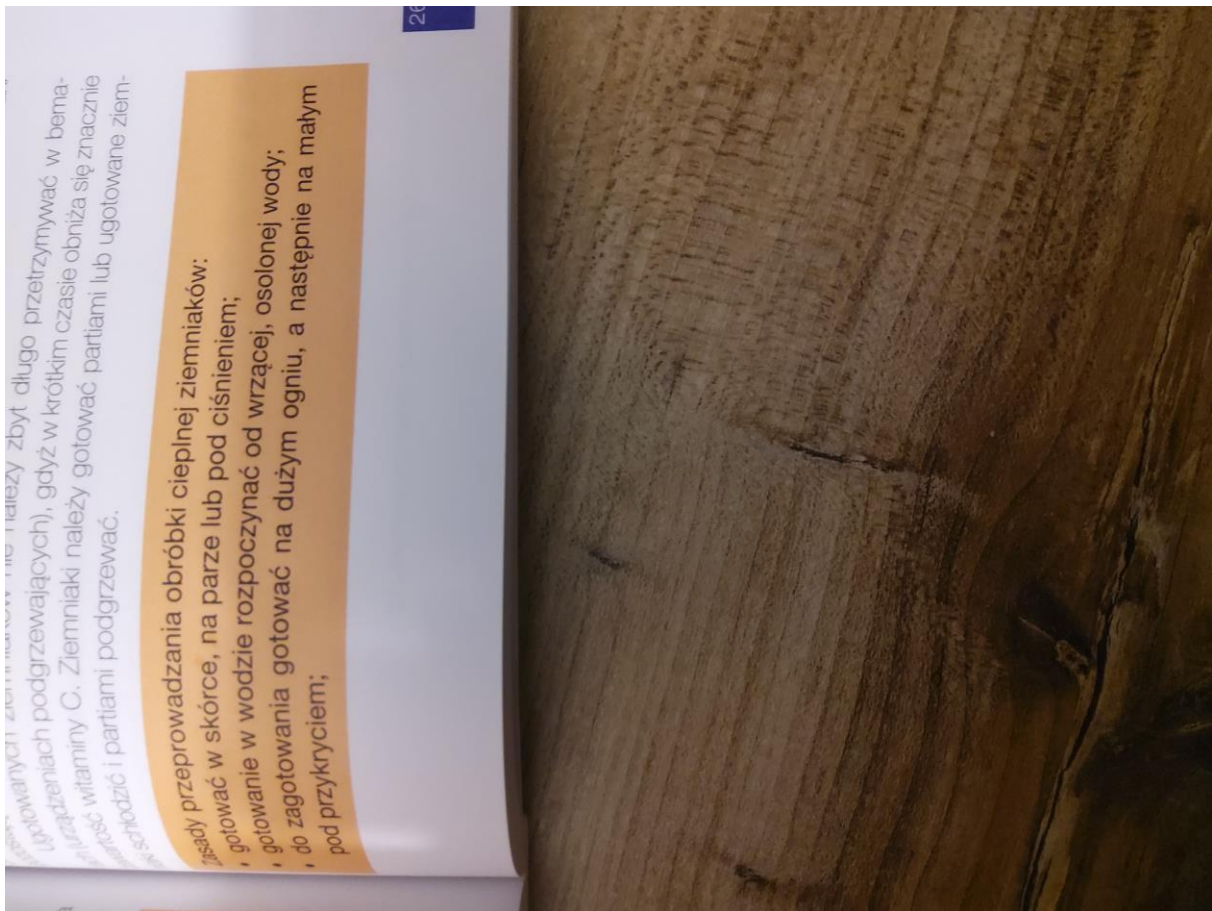
OBRÓBKA WSTĘPNA I CIĘCIE MIĘSA ZIEMNIAKÓW

Na wartość odżywczą ziemniaków ogromny wpływ ma sposób przeprowadzenia obróbki wstępnej i cieplnej.

Aby ograniczyć straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej ziemniaków, należy:

- obierać ziemniaki cienko,
- usuwać oczka oszczędnie,
- nie przekraczać czasu mechanicznej obróbki ziemniaków,
- obierać ziemniaki partiami, krótko przed obróbką cieplną,
- nie przetrzymywać obranych ziemniaków w wodzie lub na powietrzu.





Temat Potrawy z ziemniaków.

Proszę przepisać podział potrawy z ziemniaków to są te kropczki w podręczniku ze strony 270, oraz wyłuszczone zagadnienia i opisać je w jednym dwóch zdaniach.

Temat Sposoby rozdrabniania ziemniaków.

Zapoznać się z tabelką 8. 28 przepisać francuskie nazwy oraz zapoznać się z kształtami pasującymi do tych nazw.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat Chemiczne metody utrwalania żywności.

Proszę o wypisać rodzaje chemicznych metod utrwalania żywności jak dodanie substancji konserwujących, kwasów nieorganicznych, wędzenia, mieszanek peklujących lub obniżenia pH za pomocą kwasów organicznych. Proszę opisać w jednym zdaniu te metody temat jest ważny, ponieważ często zdarzają się pytania w testach egzaminacyjnych dotyczących metod utrwalania żywności.

Temat Biologiczne metody utrwalania żywności.

Proszę opisać przebieg fermentacji mlekowej uwzględniając, jakie powinno być pH, temperatura, po Co dodajemy Sól?

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem, bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.

Proszę przepisać wytłuszczone pojęcia oraz opisać w jednym zdaniu. Proszę zwrócić uwagę na skróty ghp GMP HACCP pojawiają się często w testach egzaminacyjnych.

Gdyby były problemy proszę pisać na maila j.daraz@mos4.elodz.edu.pl, chętnie pomogę lub dzwonić telefonicznie numer podam mailowo.

Powodzenia pozdrawiam 😊