

Technologia gastronomiczna

Proszę państwa kontynuujemy kuchnie regionalne Polski. Następnie Przechodzimy już do kuchni światowych.

Temat: Polska kuchnia regionalna kuchnia śląska.

Jest to jedna z najbardziej rozpoznawalnych w kuchni regionalnych w Polsce. Najważniejszym mięsem w tej kuchni jest wieprzowina. Potrawy podawane są z gęstymi sosami podprawionymi mąką i śmietaną. Na śniadanie w kuchni Śląskiej podawano żur, wodzionkę lub zupę mleczną. **Wodzionkę** przyrządza się z czerstwego chleba, który zalewa się skwarkami z boczku z tłuszczem, doprawiamy to czosnkiem i dodajemy wodę stąd nazwa. W dni świąteczne na Śląsku podawano rosół z domowym makaronem na drugie danie podawano roladę wołową, zrazy zwijane. Dodatkiem skrobiowym były kluski śląskie. Najpopularniejszym warzywem była czerwona kapusta. Na deser podawano

kołaczyki z posypką, czyli ciasto drożdżowe z kruszonką oraz nadzieniem z sera lub maku. Proszę zapamiętać jeszcze potrawę **karminadle** czyli kotlety mielone z mięsa wieprzowego wieprzowo-wołowego lub króliczego gdzie króliki były bardzo popularne. Proszę zapamiętać oprócz klusek śląskich i rolad mięsnych, które są kojarzone z kuchnią śląską, **krupnioki Śląskie** rodzaj mocno pikantnej kaszanki gryczanej przyrządzanej z dodatkiem gotowanego i mielonego mięsa z głowy wieprzowej, skórek wieprzowych i okrawków mięsa, podgardla, płuc a także Skwarek ze świeżej słoniny, cebuli i wątroby.

Temat polska kuchnia regionalna kuchnia góralska.

Podstawę kuchni góralskiej stanowiły ziemniaki nazywane grulami, zboża, kapusta, cebula, mleko i sery Owcze oraz baranina. Z kiszonej kapusty gotowano **kwaśnicę**, czyli zupy na bazie soku z kapusty. Jadano również kapustę z grochem. Do dziś na Podhalu gotują fizoły czyli fasolę z dodatkiem ziemniaków z zasmażką, czasem suszonymi śliwkami i wędzonką oraz barszcz na serwatce i żeberkach. Popularne również były polewki, czyli zupy gotowane na serwatce lub maślanie na przykład **zuwka**, czyli zupa z serwatki i białego sera. Do zup z maślanki podawano **rzezańce**, czyli kluski z ciasta przygotowanego jak na pierogi. Sporządzono również inne kluski takie jak bukty, hałuski, kluski lane oraz moskole, czyli placki pieczone na blasze, podawane są obecnie jako danie regionalne. Przyrządza się je z Ugotowanych i utłuczonych ziemniaków wymieszanych z mąką i jajem. tak przygotowanego ciasta formuje się placki. Potraw mięsnych przyrządza No baraninę pieczoną z kością, kotlety jagnięce z oscypkiem, szaszłyki ud, udziec pieczony oraz baraninę na dziko. Z kuchnią góralską kojarzy się oscypek tradycyjnie wyrabiany jest z mleka owczego niepasteryzowanego. Najpierw uzyskuje się bundz, czyli owczy twaróg, który wkłada się do ozdobnych form. Uformowany oscypek zanurza się we wrzątku, a potem moczy w zimnej osolonej wodzie, po kilku tygodniach dojrzewania sery poddają się wędzeniu. Do tradycyjnych deserów kuchni góralskiej należy **hruba baba**: pieczona na słodko babka ziemniaczano drożdżowa i **bombolki z miodem** ciasteczka drożdżowe oblane miodem.

Temat: charakterystyka i potrawy kuchni Bułgarskiej.

Kuchnia bułgarska łączy w sobie elementy kuchni śródziemnomorskiej i bałkańskiej widać w niej dużo wpływów tureckich i greckich. Najchętniej używane przyprawy w kuchni bułgarskiej to: cząber, kędzierzawiec, kozieradka, lubczyk, świeża i mielona czuszka czyli papryka, pietruszka, koper oraz seler. W kuchni bułgarskiej używa się dużej ilości czosnku, cebuli natomiast rzadko stosuje się czarny pieprz, musztardę czy majonez. Do smażenia duszenie oraz doprawiania potraw stosuje się niemal wyłącznie tłuszcze roślinne głównie olej słonecznikowy. Popularne warzywa to papryka, bakłażany,

kabaczki, fasolka szparagowa i pomidory. Ważnym składnikiem menu są warzywa strączkowe fasola groch soczewica. Popularnymi mięsami w Bułgarii są jagnięcina i baranina często stosuje się mięso mielone potrawy mięsne piecze się na rożnie są to szaszłyki, **kiufteta**: aromatyczne mielone kotleciki z baraniny i innych mięs mielonych mogą mieć w środku Plasterek sera, **kebabczeta**: paluszki z mięs mielonych, najczęściej baraniny lub wieprzowiny i 1/3 mięsa wołowego, **perzole**: grillowane kotlety schabowe.

Proszę opisać popularne dania kuchni bułgarskiej: **pilaw, musaka, dolmi, syrmi, giuwecz, jachnija**.

Potrawy z ryb spożywane są najczęściej na wybrzeżu i w Dolinie Dunaju. Ryby mogą być grillowane, pieczone w piecu, smażone krótko na patelni lub duszone z warzywami. W nadmorskich restauracjach popularna jest kaca Czyli małe ryby smażone w całości w głębokim oleju po lekkim opuszczeniu mąką, posypywaniu solą. Z ryb słodkowodnych najczęściej spożywa się karpia i pstrągów.

Branica to tradycyjne ciasto przygotowane z mąki, wody, oleju, soli i octu, które nadziewa się w Warszami słonymi.

Narodowym specjałem jest jogurt wytwarzany przez bakterie lactobacillus bulgaricus występujące tylko w tamtym regionie. Proszę opisać chłodnik tarator co to jest ajran oraz Solan.

Temat: charakterystyka i potrawy kuchni francuskiej

Temat kuchni francuskiej jest bardzo obszerny znajduje się w podręczniku od strony 408 do 420. Podzielimy go na 3 godziny lekcyjne. Kuchnia francuska miała duży wpływ na rozwój wielu kuchni narodowych, kucharze francuscy byli Chętnie zatrudniani na europejskich dworach stąd znaczna część terminologii gastronomicznej pochodzi z języka francuskiego np. **Beszamel**, majonez, farsz, marynowanie, panierowanie, szpikowanie. Kuchnie francuską można podzielić na kuchnię regionu południowego i północnego Południowa stosuje więcej ziół dominuje to czosnek do większości potraw stosuje się oliwę, w kuchni Północnej weź używa się masła. **Proszę opisać specjalności regionów Francji takich jak: Alzacji, Lotaryngii, Szampanii, Normandii, Bretanii, Doliny Loary, Gaskonii, Rejon Bordeaux, Prowansji, Langwedocji, Rejon Lyonu, Burgundii, Owernii, region paryski**. Proszę zwrócić uwagę na przyprawy stosowane w kuchni francuskiej, mieszankę bukiet garni oraz metody obróbki cieplnej. Do zapamiętania **raguout** jest to nazwa potrawy z drobiu, ryb, warzyw, dziczyzny surowce rozdrabnia się na kawałki i dusi w gęstym sosie z przyprawami Istnieją dwie wersje potrawy brązowa i Biała. Proszę opisać zupy, mięsa, oraz ryby wykorzystywane w kuchni francuskiej proszę wymienić i opisać desery, wina i owoce wykorzystywana w kuchni francuskiej.

Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii

Temat: style kierowania zespołem.

Style kierowania można zdefiniować jako sposób wpływania lub oddziaływania na pracę i zachowania członków zespołu podczas realizacji zadań i osiągnięcia zaplanowanych celów.

Proszę wypisać i opisać krótko style kierowania zaproponowane przez Lippita i White: autokratyczny, demokratyczny, nieingerujący zwany biernym. Proszę tylko wymienić 8 stylów kierowania Reddina bez opisywania jest to bardziej rozbudowana klasyfikacja stylów kierowania nosi nazwę skrzynki stylów kierowania.

Powodzenia😊