

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat: Charakterystyka i potrawy kuchni greckiej.

Wiele potraw współczesnej kuchni greckiej przyrządza się podobnie jak w kuchni tureckiej lub w sąsiadujących z Grecją krajach bałkańskich. Podstawę jadłospisu Greków stanowią produkty roślinne chleb, kasze, owoce i warzywa oraz oliwa z oliwek. Grecka Oliwa jest uważana za najlepszą na świecie. Spożycie mięsa i ryb jest niewielkie w porównaniu z innymi krajami. Ważną rolę w kształtowaniu smaku greckich potraw odgrywają przyprawy. Najbardziej popularną przyprawą jest oregano stosuje się często również świeżą natkę pietruszki sok z cytryny anyż. Do najczęściej stosowanych warzyw należą: bakłażany, cukinia, pomidory, cebula, papryka. Rośliny strączkowe Fasola soczewica, bób są ważnym źródłem białka w kuchni greckiej. Często spożywa się również produkty mleczne najpopularniejsze z nich to jogurt oraz sery głównie z mleka owiec i kóz. Najstarszym i najlepiej znanym na świecie greckim serem jest feta wytwarzana we wszystkich regionach kraju. Do najbardziej znanych produktów mącznych należy **ciasto filo**. Do najczęstszych mięs spożywanej w Grecji należy jagnięcina oraz mięso owiec. Grecy chętnie również jadają wołowinę a przede wszystkim cielęcinę rzadko pojawia się o wieprzowina. Najpopularniejszym sposobem przygotowania mięsa jagniąt i owiec jest pieczenie na ruszcie i gotowanie w winie. Do znanych potraw z mięsa należą szaszłyki, które przejęto w kuchni tureckiej. Do potraw mięsno-warzywnych należy **musaka** popularna również w innych krajach bałkańskich oraz Bułgarii. Ryby spożywa się najczęściej smażone podawane z cytryną. Popularne są również owoce morza pieczone na grillu lub duszone z różnymi dodatkami takie jak kalmary, krewetki, ikra z jeżowców. Rzadziej jadalne są małże i mięczaki. **Mezedes** to niewielkie zimne lub gorące greckie przekąski wśród których osobną grupę stanowią różnego rodzaju pasty na przykład z pieczonych bakłażanów, z wędzonych ikry dorsza, z jogurtu wymieszanego z ogórkiem i czosnkiem tak zwane tzatziki. Proszę wymienić przekąski oraz specjały kuchni greckiej strona 422 i 423.

Pytanie na ocenę co to jest bakława?

Temat: Charakterystyka i potrawy kuchni hiszpańskiej.

Kuchnia hiszpańska jest bardzo zróżnicowana, Tworzy ją wiele regionalnych odmian. W prowincjach leżących nad morzem dominującymi surowcami są ryby, owoce morza i ryż. W kuchni w centrum kraju dominują potrawy mączne, z mięsa i warzyw, zaś w górach jagnięcina i rośliny strączkowe. Z mięs najchętniej spożywana jest jagnięcina wołowina wieprzowina oraz mięso królików. Do przygotowania posiłków używa się przeważnie oliwy rzadziej smalcu. Charakterystyczne składniki kuchni hiszpańskiej to: papryka, pomidory, cebula, czosnek, migdały, wino Szafran oraz zioła.

Do zeszytu Proszę przepisać 5 charakterystyczny dla Hiszpanii sosów, które podkreślają smak mięs i ryb. Proszę krótko opisać charakterystyczne dania kuchni hiszpańskiej takie jak: tortilla, gazpacho, paella, tapas. Proszę zwrócić uwagę na regiony w kuchni hiszpańskiej takie jak Andaluzja asturia Kastylia Katalonia Walencja kraj Basków na wargę każdy z nich słynie z różnych przysmaków. Proszę zapamiętać przekąski rybne takie jak klipfisz oraz sztokfisz. Najbardziej znane wina hiszpańskie to sherry i Malaga natomiast najpopularniejszym napojem jest sangria przygotowana z czerwonego wina z dodatkiem świeżych owoców i lodu.

Działalność gospodarcza w gastronomii

Temat: Role pracowników w zespole.

Temat znajduje się na 186 stronie w podręczniku. Realizacja zaplanowanych celów skutkuje wykreowanie w różnych ról, czyli pozycji, jakie przyjmują pracownicy wobec siebie wobec kierownika

a także zadania jakie mają wykonać. Proszę napisać i w jednym zdaniu opisać klasyfikację jaką zaproponował Belbin wyróżniając osiem ról w zespole: koordynator, lokomotywa, myśliciel, Poszukiwacz źródeł, krytyk wartościujący, realizator, dusza zespołu, w skrupulatny wykonawca.

Przypominam o rozwiązywaniu testów ze strony kwalifikacjewzawodzie.pl lub egzamin zawodowytesty.info.

Powodzenia 😊