

## Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

**Temat:** Desery zestalane na gorąco.

Temat znajduje się na stronie 338 w podręczniku do technologii części drugiej. Do deserów zestalanych na gorąco należą: kisiele Mleczne i owocowe, budynie, suflety, mlecza. Proszę opisać Każdy z podanych deserów zwrócić uwagę na budynie, które można podzielić na dwie grupy, zależnie od ich składników. Proszę zwrócić uwagę na sposób podania deserów zdarzają się pytania testowe dotyczące ile gram powinna mieć porcja lub w jakim naczyniu je podać. Budynie i kisiele podaje się najczęściej gorące ze słodkimi sosami, syropem owocowym. Niektóre budynie mogą być serwowane na zimno, na przykład sferach, maku, orzechów. Porcja budyniu powinna wynosić około 100 gram. Suflety podaje się natychmiast po wyjęciu z piekarnika, gdyż signals opadają porcja sufletu powinna wynosić około 80 g. Mlecza sporządza się z mieszaniny mleka, całych jaj, cukru i dodatków smakowych. Potrawa powinna mieć galaretowatą konsystencję i jednolity wygląd w przekroju. Porcja mlecza powinna ważyć 100 g. Podaje się je ostudzone wykładając z foremki na talerzyk i polewa się z syropem owocowym lub Śmietanką.

**Temat:** Desery mrożone.

Kontynuujemy temat deserów następny w kolejności są desery mrożone do których należą lody, **sorbety, granity i parfait**. Proszę napisać sobie poszczególne rodzaje deserów oraz dodatki stosowane do nich jak na przykład do deserów lodowych możemy zastosować: owoce, sosy owocowe czekoladowy, waniliowy, syropy owocowe, krem, bitą śmietanę, litery, rurki wafłowe, elementy dekoracyjne z ciasta ptysowego lub masy cygaretkowej, bakalie. Proszę zapamiętać deser lodowy melba oraz parfait. Następnym przykładem deseru są **sorbety** jest to odmiana lodów owocowych które produkuje się syropu oraz wody i cukru z dodatkiem przecieru z owoców świeżych lub konserwowych, soku owocowego lub likierów, soku z cytryny, szampana lub wina, niewielkiej ilości białek w celu zwiększenia prężności. **Granity** to desery lodowe wywodzące się z Sycylii charakteryzują się krystaliczną konsystencją, konsystencja przypomina mus to mniej kremowe niż lody i mniej jest warte niż sorbet charakterystyczną cechą odróżniającą granity od sorbetu jest ziarnista struktura lodu. Do sporządzania granitu wykorzystuje się wodę, cukier i dodatki smakowe.

**Pytanie na ocenę: Jak nazywamy urządzenie, które wykorzystuje się do sporządzania granitu?**

**Temat:** Trendy w technologii gastronomicznej – food pairing.

Temat znajduje się na 538 stronie w podręczniku do technologii części drugiej będzie dotyczył łączenia smaków kucharką który uczynił wschód peelingu dziedziną z pogranicza nauki i Gastronomii był Heston blumenthal kropka badał on właściwości smaków słonych i słodkich poprzez łączenie ich ze sobą. Odkrył że idealnym połączeniem jest kawior z białą czekoladą. Aby umożliwić efektywne korzystanie z wiedzy na temat doboru składników potraw, w powstaniu specjalistyczne programy komputerowe na przykład Food pairing.Com. Pozwalają one dokonać wstępnej oceny jakościowej i wizualizacji połączeń smakowych w projektowanych potrawach.

Proszę zwrócić uwagę na niektóre nietypowe połączenia składników jak truskawki z groszkiem, parmezanem czy pieprzem.pl na czekolada z kalafiolem, kawa z chili, kawa z czosnkiem lub szczyptą soli, banan z pietruszką, imbir z serem feta, mandarynki z tymiankiem. Oprócz swoich zwolenników Food pairing jest krytykowany przez przeciwników za brak wystarczających podstaw naukowych. Kompozycje smaków zachodnioeuropejskich amerykańskich są zwykle wieloskładnikowe natomiast w kuchni wschodnioazjatyckiej unika się łączenia wielu surowców.

**Praca w domu dla chętnych na ocen: Proszę spróbować zaproponowane połączenie lub znaleźć swoje i opisać je.**

**Temat:** Trendy w technologii gastronomicznej – kuchnia Fusion.

Temat znajduje się na stronie 539 definicja kuchni Fusion oznacza zlewanie różnych składników. To łączenie elementów różnych kulinarnych tradycji w taki sposób, aby stworzyć nową odmianę potrawy. Kuchnia Fusion wywodzi się ze Stanów Zjednoczonych XIX wieku spotkały się i przenikały różne kultury i tradycje kulinarne najważniejszą zasadą kuchni Fusion jest dobre wyczcucie smaku. Fusion to również nietypowe formy przygotowania i podawania potraw, zwykle są to niewielkie porcje serwowane na dużych talerzach fantazyjnie ozdobione. Sosy są integralnym składnikiem potrawy przełamującym bądź uzupełniającym jej smak ale również jest ważnym elementem dekoracyjnym.

**Temat:** Trendy w technologii gastronomicznej – kuchnia molekularna.

Kuchnia molekularna jest długim tematem będziemy go omawiać przez kilka lekcji. **Kuchnia molekularna** to połączenie i Gastronomii z nauką powstała w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku polega na tworzeniu niekonwencjonalnych potraw z użyciem urządzeń i metod nie stosowanych powszechnie w gastronomii oraz łamanie zasad i tradycyjnych przepisów kulinarnych. Do najśłynniejszych kucharzy stosujących kuchnię molekularną jest Ferran Adria oraz Heston Blumental. **Cele kuchni molekularnej:** uzyskanie nietypowego wzmocnionego smaku i zapachu, serwowanie potraw w zaskakujących formach, stosowanie świeżych i naturalnych składników.

Proszę napisać Czym charakteryzuje się restauracja kuchni molekularnej?

do zeszytu tabela 14.1. Surowce i półprodukty wykorzystywane w produkcji dań molekularnych.

### **Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii**

**Temat:** Polska kuchnia regionalna – kuchnia kaszubska.

Powstanie kuchni regionalnych związane jest różnorodnością klimatu, zróżnicowaniem jakości gleb, bo te czynniki decydują o tym co się uprawia i hoduje. Kuchnie poszczególnych regionów Polski różnią się między sobą głównie rodzajem najczęściej stosowanych surowców i metodami przyrządzania potraw. Głównym składnikiem pożywienia Kaszubów były ryby morskie i słodkowodne ważne znaczenie miały też warzywa takie jak marchew, ziemniaki, groch oraz gryka i brukiew. Utuczone ze skwarkami ziemniaki podawano z kwaśnym mlekiem lub maślanką. Codziennym jadłospisem znajdowały się również placki ziemniaczane inaczej plindze. Proszę napisać co to są golce (nie chodzi mi o zespół muzyczny), kiszka inaczej ciszka, czapurniak, zupa brukwiowa z żetlich wręcz, przegotówka, pulki ze śledziem, ksywę z pulkami.

**Temat:** polska kuchnia regionalna – kuchnia warmińsko-mazurska.

W kuchni regionu warmińsko-mazurskiego przeplatają się wpływy kuchni niemieckiej i rosyjskiej. Podstawą kuchni tego regionu były potrawy z ryb, grzybów, zbóż. Uprawiano len i konopie, głównymi warzywami była marchew, groch, buraki, brukiew i kapusta oraz owoce takie jak wiśnie, grusze jabłonie i śliwy. Na Warmii i Mazurach gotowana zupy grochową fasolową i kapuśniak na wędzonce na Mazurach zaś najczęściej podawano żurek, różne zupy rybne, czerniny z podrobami oraz rosoly. Głównym napojem codziennym była kawa zbożowa którą przygotowano z ziaren jęczmienia Pito też

wodę mleko czasami maślaną kropką jednym z ulubionych napojów spożywanych od święta był tak zwany lenkwar czyli napój ze sfermentowanego miodu z wodą z dodatkiem ziaren jałowca.

### **Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**

**Temat:** maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy.

Temat znajduje się na 241 stronie. Urządzenia do wyrabiania ciasta ubijania masy to mieszarko ubijarki zwane inaczej mikserami uniwersalnymi, służą do wyrabiania ciast różnego rodzaju od biszkoptowego, biszkoptowo tłuszczowego inaczej piaskowego po drożdżowe oraz ubijania ma, śmietany i białka jajek. Proszę zwrócić na końcówki robocze robotów planetarnych do **zagniatania** inaczej zwany **hakiem** używany do wyrabiania ciast drożdżowych. **różgę** wykorzystujemy do ubijania ciast biszkoptowych lekkich kremów, piany i śmietany. Jej specjalna konstrukcja zapewnia odpowiednie napowietrzenie i puszystość surowca. Mieszadło najczęściej w kształcie litery K używamy do przygotowania ciast piaskowych. **Do zapamiętania wygląd końcówek roboczych zdarzają się pytania dotyczące przeznaczenia konkretnej końcówki.** Niektóre miesiarki są wyposażone w tak zwanej zdzierak zgarniający w trakcie pracy ciasto ze ścianek naczynia.

### **Działalność gospodarcza w gastronomii**

**Temat:** podstawowe obowiązki pracowników.

Temat znajduje się na 149 stronie w podręczniku. Proszę zwrócić uwagę na poszczególne osoby zatrudnione w zakładzie gastronomicznym oraz ich obowiązki do takich osób mogą należeć: kierownik do spraw gastronomii, szef kuchni, kucharz, kucharz młodszy, kucharz garmażer, cukiernik, pomoc kuchenna, kierownik restauracji, kierownik Sali, kierownik rewiru, kelner, barman oraz barman bufetowy. Proszę w jednym zdaniu opisać powyższe zawody. Do zeszytu rysunek 6 ze strony 150.