

## Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

**Temat:** Desery z mąki, kasz i owoców niezestalone.

Desery z mąki obejmują potrawy mączne: gotowane, smażone, pieczone i zapiekane. Do deserów z mąki zaliczamy wyroby ciastkarskie z ciast pieczonych oraz pierogi z owocami lub słodkim serem, knedle z owocami, naleśniki z serem lub owocami, jabłka w cieście, racuchy drożdżowe z owocami lub bez, makaron zapiekany z owocami lub słodko masą jajeczną. Proszę pamiętać, że niektóre wyżej wymienione potrawy mogą być daniem zasadniczym jeśli porcja jest większa porcja deseru powinna wynosić od 100 do 150 g. Do produkcji deserów wykorzystujemy kaszę mannę, kukurydzianą, płatki owsiane, drobną kaszę jęczmienną, ryż oraz kaszę jaglaną. Potrawy te mogą być wykorzystane w żywieniu dietetycznym. Są to kaszę na sypko lub półsypko rozklejone oraz zapiekanki wraz z owocami świeżymi, suszonymi lub mrożonymi. Desery podaje się na zimno lub gorąco z cukrem bitą śmietaną, owocami, syropami owocowymi. Proszę krótko opisać desery z owoców niezestalone czyli: kompoty gotowane i surówkowe, owoce pieczone, owoce w sosach, owoce w bitej śmietany.

**Temat:** Desery flambirowane.

Przypomnienie pojęcia **flambirowania** z poprzednich lekcji tutaj w odniesieniu do deserów, czyli będą to desery płonące przygotowuje się je z dodatkiem niewielkiej ilości mocnego alkoholu, który się podpala. Alkohol nadaje aromat i uszlachetnia smak potrawy często flambirowanie przygotowuje się tuż przy stole gościa na wózku do flambirowania. Do najpopularniejszych deserów płonących należą owoce, naleśniki, omlety. Proszę napisać czynności składające się na przygotowanie deserów płonących.

**Temat:** Desery zestalone na zimno.

Do deserów zestalonych na zimno należą galaretki owocowe i mleczne, owoce w galaretkce, musy, kremy oraz kisiele mleczne i owocowe. Do zestalania tych deserów wykorzystuje się najczęściej żelatynę lub Agar. Proszę opisać krótko charakterystykę **agaru** i **żelatyny** oraz każdego z wyżej wymienionych deserów.

**Temat:** Desery zestalone na gorąco.

Do deserów zestalonych na gorąco należą kisiele mleczne i owocowe, budynie, suflety, mlecza. Proszę krótko opisać te desery.

## Podstawy żywienia i gastronomii

**Temat:** Charakterystyka kuchni polskiej.

Temat znajduje się w podręczniku do technologii w drugiej części na 436 stronie. Proszę sobie dokładnie go przeczytać i opisać charakterystyczne potrawy: zupy- jak polewki, żury, barszcze, rosoly, kapuśniaki, produkty: kasza, mąka, groch, bób, olej konopny, grzyby suszone i kiszone różnego rodzaju mięsa w tym dziczyznę oraz miody pitne i lekkie orzeźwiające piwo. Przyprawy rodzime i obcego pochodzenia jak: pieprz, imbir, gałka muszkatowa, ziele angielskie, goździki, Szafran, cynamon, papryka. Do potraw będziemy później nawiązywać dokładniej w kuchniach regionalnych. Proszę zwrócić uwagę na wyjątkowe posiłki jak kolacja wigilijna, śniadanie wielkanocne oraz wpływy innych krajów na naszą kuchnię, szczególnie wpływy kuchni francuskiej włoskiej oraz orientalnej.

## Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

**Temat:** Maszyny do obróbki wstępnej mięsa.

Obróbka wstępna surowców mięsnych obejmuje czynności związane przede wszystkim z ich rozdrabnianiem i odpowiednio formowaniem można wyróżnić następujące typy urządzeń: piły do cięcia kości,

maszyny do mielenia mięsa inaczej nazywane wilkami,

kutry przeznaczone do bardzo dokładnego rozdrabniania i emulgowania masy mięsnej,

kotleciarki przeznaczone do formowania surowce.

Proszę dokładnie przyjrzeć się obrazkom ze strony 237 przedstawiającej wilka, piłę, na stronie 239 jest kuter te obrazki pojawiają się w pytaniach testowych proszę je zapamiętać. Oczywiście **Korzystając z wyżej wymienionych maszyn nie wkładamy rąk w część** pamiętacie używamy do tego tak zwanych **popychaczy** do przesuwania materiału który obrabiamy.

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

**Temat:** Planowanie zatrudnienia. Wymagania stawiane pracownikom.

Planowanie zatrudnienia musi być procesem przemyślanym Najpierw należy przygotować Specyfikacja potrzeb zatrudnienia w poszczególnych działach przedsiębiorstwa gastronomicznego oraz wybrać formy zatrudnienie i system czasu pracy. Zatrudnienie w gastronomii może odbywać się w różnych formach:

umowy o pracę,

umowy cywilnoprawnej: czyli umowy zlecenia, umowy o dzieło,

leasingu pracowników,

outsourcingu.

Proszę w jednym zdaniu opisać wyżej wymienione formy zatrudnienia. Napisać czego byście oczekiwali od kandydatów, których byście sami zatrudniali w swojej firmie (kilka punktów sugestią mogą być kropeczki ze strony 146).

Powodzenia☺