

Temat: Zastosowanie serów w produkcji potraw.

Kontynuujemy temat serów Proszę przepisać do zeszytu tabelę 10.9. Zastosowanie serów w produkcji; mamy tam prosty podział na 2 rodzaje serów sery kwasowe oraz sery podpuszczkowe oraz to co możemy z nich wykonać. Sery kwasowe zastosujemy do robienia past twarogowych z różnymi dodatkami nadzienia do pierogów, naleśników, deserów, ciast, pierogów leniwych do sałatek oraz serników. Sery podpuszczkowe wykorzystamy do przystawek takich jak korki do sałatek, kanapek, tostów, grzanek, deski lub półmiska serów do zapiekanek, fondue, pizzy, tart, zup, omeletów, sufletów, budyniów. Tworząc kompozycje deski serów należy pamiętać, aby składała się ona z czterech do sześciu gatunków sera które układamy od łagodnych smaków do ostrych. Aby sery ujawniły pełnie aromatu powinny mieć temperaturę około 18 do 20 stopni Celsjusza. Proszę przyrzeć się zdjęciom na stronie 372 które ukazują prawidłowo skomponowaną deskę serów wraz z dodatkami takimi jak ciemne i jasne winogrona, orzechy włoskie, owoce suszone: figi, daktyle, morele, gruszki, jabłka sałatę, świeże zioła nieodzowny dodatek stanowi również pieczywo: krakersy bagietka francuska oraz masło. Proszę zwrócić uwagę na sposób krojenia poszczególnych serów oraz użytych do tego noży z dwiema rączkami krojenie gilotyną lub linką. Zdjęcia ze strony 374 oraz 376 przedstawiające suflet z sera żółtego i sałatkę caprese były wykorzystane w testach egzaminacyjnych warto zapamiętać.

Temat: Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj.

Do zeszytu proszę przerysować budowę jaja ryc. 11.1 z dokładnym oznaczeniem poszczególnych części: tarczy zarodkowej, żółtka, Skorupki, błony o białkowej, chalazy, błony pod skorupkowe jej, komory powietrznej. Proszę opisać cztery zasadnicze elementy jaja a więc skorupę, błony, białko i żółtko, każda z nich pełni inną funkcję i dostarcza innych wartości odżywczych

Handlu przez nazwę i jaja rozumie się wyłącznie jaja kurze. Jaja innych ptaków są opisywane jako jaja strusie, jaja przepiórcze. Jajo stanowi najbardziej wartościowy produkt spożywczy białko całego jaja przyjęto jako białko wzorcowe o optymalnym składzie, Co oznacza, że z tym białkiem porównuje się inne białka, aby określić ich wartość odżywczą. Białko jaja zawiera głównie białka zwane albuminami oraz niewielkiej ilości witamin B2 IPP. Żółtko zawiera białka proste głównie albuminy zawierające znaczne ilości siarki, oraz białka złożone fosfoproteiny ty i lipoproteiny kropka tłuszcz zawierający się w żółtku jest w dużym stopniu zemulgowany, zawiera także cholesterol i lecytynę witaminy występujące w żółtku to a, d, a, k oraz karoten i witaminy z grupy B procentowa zawartość składników mineralnych w żółtku i białku jest zbliżone ale w żółtku jest więcej fosforu wapnia, magnezu, żelaza Natomiast w białku więcej siarki, potasu, sodu, chloru. W jajku występują również mikroelementy takie jak miedź, cynk, mangan, Kobalt i jod.

Temat: Wymagania jakościowe, opakowania i przechowywanie jaj.

Proszę przepisać do zeszytu Jakże wyróżniamy klasy jaj: A, B, C dodatkowa klasa A ekstra oraz jaja przemysłowe. Oprócz klasy jaj wyróżniamy kategorie wagowe oznaczone symbolami xl, l, m, s. Proszę przepisać do zeszytu znakowanie jaj. Co oznaczają poszczególne litery i cyfry, jest to ważne ponieważ było w teście egzaminacyjnym z tamtego roku 2020. Opakowaniami bezpośrednimi jaj powinny być wytłaczanki, transportowymi skrzynki drewniane, pojemniki z tworzyw sztucznych lub pudełka tekturowe. Jaja pakują się zawsze tępym końcem do góry, co zapobiega uszkodzeniu komory powietrznej. Jaja należy przechowywać w temperaturze 4-5 stopni Celsjusza przy wilgotności powietrza 80% maksymalnie 28 dni w czasie przejściowego krótkiego przetrzymywania jaj optymalna jest temperatura 10 do 15 stopni Celsjusza maksymalnie 18 dni.

Temat: Ocena świeżości jaj.

Starzenie jaj rozpoczyna się od momentu zniesienia przyspieszają je wysoka temperatura, mała wilgotność oraz intensywne cyrkulacja powietrza. Podczas przechowywania zachodzi wiele procesów przemian fizycznych i biochemicznych które powodują: zmniejszenie masy spowodowane parowaniem i ulatnianiem się CO₂ w wyniku czego powiększa się komora powietrzna, rzadnienie białka, wiotczenie i częściowe zanikanie chalaz, osłabienie błonki Witelinowej, zmianę centralnego położenia żółtka, zmianę barwy żółtka i białka, rozkład białek którego końcowym produktem jest między innymi siarkowodór, zmianę pH jaja.

Jaja w skorupce oceniamy dwiema metodami pierwsza to prześwietlenie w Skopje czyli w lampie jajczarskiej z żarówką 60 Watt pozwala obejrzeć wnętrze jaja co umożliwia wykrycie jaj starych, gotowanych zamrożonych oraz z rozwijającym się zarodkiem. Drugi sposób to próba wodna polega na zanurzeniu jaja w naczyniu szklanym z zimną wodą świeży się wskazuje jego położenie w naczyniu co koreluje z wielkością komory powietrznej. Proszę przeanalizować tabelę 11.4 cechy jaj świeżych i nieświeżych.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat: Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Do systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należą dobra praktyka higieniczna, dobra praktyka Produkcyjna, system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

GHP- to wszelkie czynności podejmowane z zachowaniem warunków zapewniających środkom spożywczym właściwą jakość zdrowotną.

Proszę odpowiedzieć co obejmują zasady ghp?

GMP- dobra praktyka Produkcyjna obejmuje sferę technologiczną.

Odpowiedz jakie zagadnienia obejmuje GMP?

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat: charakterystyka działów zakładu gastronomicznego: dział administracyjny socjalny.

Dział administracyjny socjalny składa się z pomieszczeń biurowych, sanitarnych i szatni dla pracowników, czasami również ze stołówki pracowniczej pracownicy do tego działu powinni wchodzić do zakładu gastronomicznego osobnym wejściem. Dział Socjalny powinien być tak zaprojektowany Aby pracownik rozpoczynając pracę, po przebraniu się w ubrania robocze mógł bezpośrednio wejść do pomieszczeń produkcyjnych. Proszę odwrócić uwagę na wzory oraz wyliczenia według których postępuje się projektując zakłady gastronomiczne.