

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat: Jaka jest różnica między śmietanką a śmietaną?

Temat znajduje się na stronie 356 w podręczniku. Proszę przepisać definicję Śmietanki czyli:
Śmietanka to produkt uzyskiwany w wyniku wirowania mleka, poddany następnie homogenizacji i pasteryzacji.

Do zeszytu przepisujemy również asortyment handlowy Śmietanki:

Niskotłuszczowa o zawartości 9% lub 12% tłuszczu,

Tłusta o zawartości 18% lub 20% tłuszczu,

Kremowa o zawartości 30% tłuszczu,

Tortowa o zawartości 36% tłuszczu.

Śmietana to produkt powstały w wyniku ukwaszenia Śmietanki czystymi kulturami maślarskimi.

Asortyment handlowy śmietany:

Niskotłuszczowe – o zawartości 9% lub 12% tłuszczu,

Tłuste – o zawartości 18% lub 22% tłuszczu.

Pytanie na ocenę:

Proszę napisać zastosowanie Śmietanki i śmietany w produkcji gastronomicznej kilka przykładów?

Jak otrzymać trwałą i dobrej jakości krem bitą śmietankę?

Temat: Produkcja i klasyfikacja serów.

Temat dotyczący serów jest długi zajmie nam kilka lekcji w zależności od tempa pracy.

Sery są przetwory mleczne otrzymywane z mleka pełnego, odtłuszczonego lub ich mieszaniny. Produkcja polega na uzyskaniu i mechaniczno-termicznej obróbce skrzepu mleka. Skrzep powstaje z kazeiny pod wpływem działania:

podpuszczki preparatu enzymatycznego,

zakwaszania dodatek kultur tworzących wytwarzających kwas mlekowy,

obydwu tych czynników łącznie.

Zachęcam do obejrzenia filmu na YouTube link poniżej Jak powstaje ser dojrzewający?

<https://youtu.be/r7IF-3HF3p8>

Proszę przeanalizować rysunki i tabelę na stronie 359 dotyczącej zawartości tłuszczu w serach oraz ich nazewnictwa z tym związane. Proszę Krótko scharakteryzować:

sery kwasowe czyli tak zwane twarogi,

serki twarogowe tak zwane twarożki,

sery twarogowe dojrzewające,

sery smażone,
sery twarogowe kwasowo-podpuszczkowe,
Sery podpuszczkowe dojrzewające,
sery topione.

Do wyjaśnienia na ocenę pojęcia: gliwienie sera, kazeina, serwatka.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat: metody oceny jakości surowców i potraw.

Temat znajduje się na stronie 84 w podręczniku, zajmiemy się w nim metodami oceny punktowej potraw w analizie sensorycznej wykorzystamy do tego różnego rodzaju schematy oceny punktowej.

Jakość całkowita produktu jest wyrażona średnią arytmetyczną uzyskaną w poszczególnych wyróżników. Poszczególnym stopniem w skali przypisane są określenia słowne i odpowiednie umowne punkty. Poprawnie skonstruowana skala punktowa powinna spełniać następujące warunki: Każdy stopień skali powinien odpowiadać odmiennemu poziomowi jakości uchwytnemu dla oceniającego. Każdemu punktowi skali powinna odpowiadać jednoznaczna słowna definicja jakościowa. Liczba punktowa skali wynosi maksymalnie 10. Każda cecha jakościowa musi być oznaczona na skali o tej samej liczbie punktów. Do oceny jakości wyrobów żywnościowych stosuje się najczęściej skalę 5 punktową gdzie 1 to poziom jakości zły a 5 poziom jakości bardzo dobry.

Proszę przeanalizować tabelę o 3.1. Schemat oceny punktowej surowek i analogicznie według poniższych przykładów schematów ocenić wybrany przez siebie produkt lub potrawę.

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat: Charakterystyka działów zakładu gastronomicznego: dział ekspedycyjny.

Ekspedycja w zakładzie gastronomicznym polega na wydawaniu przygotowanych potraw i towarów handlowych zorganizowanie tego działu Zależy od rodzaju i wielkości zakładu, w jego skład wchodzi rozdzielnia kelnerska znajdująca się w dużych restauracjach serwująca pełen asortyment potraw oraz zmywalnia naczyń Stołowych.

Proszę Krótko scharakteryzować rozdzielnię kelnerską oraz zmywanie naczyń stołowych, o czym należy pamiętać projektując dział ekspedycyjny restauracji?