

KLASA 1Kg

16-20.III.2020

1. Proszę zapoznać się z tematem *Zasady dobrej praktyki produkcyjnej dla jaj* rozdz. 11.4. str. 388
2. Zwrócić uwagę na następujące zagadnienia
 - dlaczego należy bardzo dokładnie przeprowadzać obróbkę wstępną brudną jaj
 - jakie są sposoby jej przeprowadzania
 - na co należy zwracać uwagę przy wykorzystywaniu jaj w produkcji potraw

PRACA DOMOWA

Ćwiczenia praktyczne – rozdrabnianie warzyw w chiffonade oraz emince – str. 214. Po wykonaniu ćwiczenia, należy zrobić zdjęcie i zachować do okazania w szkole.

Wszelkie zapytania przestać na adres mailowy anna.mucha@witrema.pl