

KLASA 1Kg – PROCESY TECHNOLOGICZNE

25-29.V.2020

Kontynuujemy ćwiczenia z zastosowaniem ziemniaków, a konkretnie placki ziemniaczane – w moim podręczniku – str. 278 (normatyw na 5 porcji).

UWAGA. W moim podręczniku jest **błąd**, zamiast placki – podpisano pyzy.

Przy wykonywaniu tego ćwiczenia przypominam o kilku ważnych zasadach:

1. Myjemy ziemniaki przed ich obieraniem
2. Obieramy ziemniaki cienko (obieraczka lub nóż jarzyniak)
3. Przeprowadzamy dezynfekcję termiczną jaj i sprawdzamy ich świeżość.
4. Formujemy placki zbliżonej wielkości i smażymy na rozgrzanym tłuszczu do uzyskania złotego koloru z jednej i drugiej strony.
5. Podajemy na talerzu płaskim do dań zasadniczych.
6. Sztućce to nóż (z prawej strony) oraz widelec (z lewej strony talerza)

Zdjęcie wyporcjowanej potrawy przesyłamy do 29-go maja do godz.16⁰⁰.

Owocnej pracy. Smacznego 😊

Kto jeszcze nie uruchomił linku i nie dodał się do wirtualnej klasy, to uaktualniony <https://quizizz.com/join?class=S784429>. Przy rejestracji podajecie SWÓJ adres mailowy, ułatwi nam to w przyszłości kontakt w związku ze sprawdzianami czy ćwiczeniami. Nawet jak już będziemy w szkole. **Dziękuję** 😊 Link jest jeszcze ważny 3 dni.