

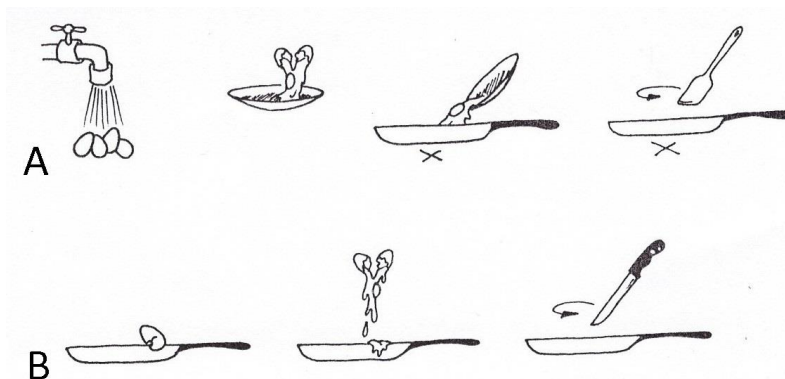
KLASA 1Kg – PROCESY TECHNOLOGICZNE

30.III-03.IV.2020

1. Proszę zapoznać się z tematem *Potrawy z jaj smażonych*
- rozdz. 11.5.2 (1 godz. lekcyjna) wg schematu:
 - rodzaje potraw
 - rodzaj tłuszczu do smażenia potraw z jaj
 - charakterystyka i sposób wykonania tych potraw
 - zastosowanie i sposób podania
2. *Wykorzystanie właściwości jaj w gastronomii* (2 godz. lekcyjne) wg schematu:
 - właściwości wiążące jaj (rozdz. 11.5.2)
 - właściwości zagęszczające jaj (rozdz. 11.5.4)
 - właściwości spulchniające jaj (rozdz. 11.5.5)
 - właściwości emulgujące jaj (rozdz. 11.5.6)

PRACA DOMOWA

1. Na rysunku pokazano smażenie jaj. Który z rysunków przedstawia prawidłowe zachowanie przy smażeniu jaj? Odpowiedź uzasadnij.



2. Jakie nazwy potraw kryją się w **nazwiskach** z poniższych wizytówek. Odczytaj je i opisz krótko cechy charakterystyczne tej potrawy.
 - Jan LEJTOZYTKAJ
 - Lidia SZYBUDZYŃKA
 - Marek NAZOMEJ
 - Aniela PURZEMKA
 - Wiki AJDZAJSONEA

Tematy, rozwiązanie proszę zapisać w zeszycie przedmiotowym i kopię (zdjęcie) odesłać na mój adres mailowy anna.mucho@witrema.pl do dnia 03.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko.

Owocnej pracy 😊