

KLASA 1m

16-20.III.2020

1. Proszę zapoznać się z tematem
 - zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej – tab. 10.2 str. 352 oraz str. 359 – zastosowanie śmietanki i śmietany i jak otrzymać dobry krem bita śmietana
2. Przypominam o powtórzeniu wiadomości dotyczących obróbki wstępnej i cieplnej.

PRACA DOMOWA

Przelicz normatyw surowcowy do ćwiczenia
- chłodnik ze zsiadłego mleka str. 357 – dla 164 konsumentów. Wyniki podaj w litrach i kilogramach.

Wyniki proszę przesłać na adres mailowy anna.mucha@witrema.pl do dnia 2020-03-22 włącznie.