KLASA 1M – **PROCESY TECHNOLOGICZNE**

18-22.V.2020

Zakończyliśmy ćwiczenia z obróbki cieplnej różnych warzyw, przechodzimy do potraw z ziemniaków. Proszę sobie przypomnieć zasady obróbki wstępnej i cieplnej ziemniaków.

W części praktycznej wykonujecie pyzy ziemniaczane – w moim wydaniu podręcznika str. 277 – normatyw na 4 porcje oraz surówkę z kapusty pekińskiej – str. 246.

Przy wykonywaniu tego ćwiczenia przypominam o kilku ważnych zasadach:

1. Umyć ziemniaki przed ich obieraniem
2. Obierać ziemniaki cienko (obieraczka lub nóż jarzyniak)
3. Proces gotowania przeprowadzić od wrzącej wody
4. Starte ziemniaki odcisnąć, powstały sok odstawić i poczekać, aż na dnie naczynia powstanie biała warstwa mączki ziemniaczanej. Wtedy możecie płyn z górnej części zlać, a białą część dodać do startych ziemniaków.
5. Formować kulki należy **równej wielkości**.
6. Przeprowadzić należy próbę gotowania, jeżeli kulka będzie się rozpływać w gorącej wodzie, to do masy trzeba dodać mąki ziemniaczanej.
7. Pamiętajcie pyzy podajemy gorące, więc surówkę trzeba wykonać jako pierwszą i wstawić do lodówki.
8. Pyzy podajecie na talerzu do dania zasadniczego, polane podsmażoną słoniną z cebulą. Surówkę podajecie na talerzyku przekąskowym i ustawiacie po lewej stronie talerza z pyzami nad widelcem z prawej strony talerza. Z prawej strony talerza z pyzami układamy nóż.

Zdjęcie wyporcjowanej potrawy przesyłamy do 22-go maja do godz.16^{00}.

Owocnej pracy. Smacznego 😊

Kto jeszcze nie uruchomił linku i nie dodał się do wirtualnej klasy, to uaktualniony https://quizizz.com/join?class=T175298. 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 będzie tym razem ważny 10 dni.