

KLASA 1M – PROCESY TECHNOLOGICZNE

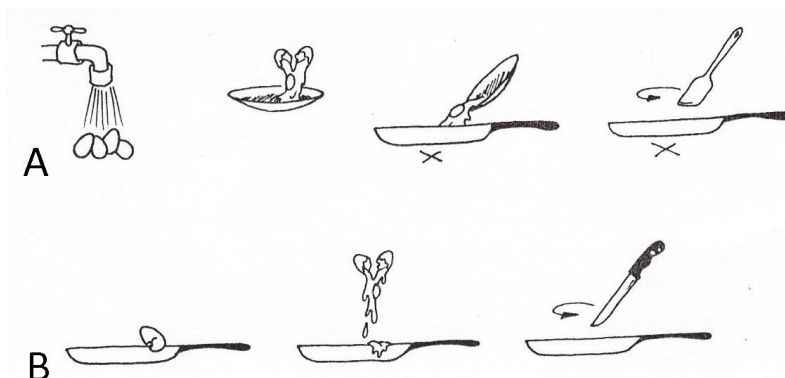
20.IV-24.IV.2020

1. Proszę zapoznać się z tematem *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 rysunkach pokazano smażenie jaj. Który z rysunków przedstawia prawidłowe zachowanie przy smażeniu jaj? Swój wybór uzasadnij.



2. Jakie nazwy potraw kryją się w **nazwiskach** z poniższych wizytówek. Odczytaj je i opisz krótko cechy charakterystyczne tej potrawy, związane z tematem lekcji.

- Stefan KAJLEJTOZYT
- Anna DZYBUSZYŃKA
- Jan ZANOMEJ
- Aniela KURZEMPA
- Pamela DZAJSONEAJA

Tematy, rozwiązanie proszę zapisać w zeszycie przedmiotowym i kopię (zdjęcie) odesłać na mój adres mailowy anna.mucho@witrema.pl do dnia 30.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko.

Owocnej pracy 😊

Tym tematem kończymy część teoretyczną i dział mleko i jaja. Jeżeli nadal będziemy uczyć się zdalnie, to pracę klasową napiszemy w formie zdalnej (miałicie na próbę do wykonania takie ćwiczenie) w pierwszym tygodniu maja, czyli między 4 a 8.V.2020. Pamiętajcie, że od poniedziałku 27.IV.2020 r. obowiązuje nowy plan lekcji.