

KLASA 2m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

30.III-03.IV.2020

1. Proszę zapoznać się z tematem nr 1. *Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas procesów cieplnych* – (2 godz. lekcyjne) wg schematu:
 - temperatura a zmiany zachodzące w tkance mięsnej podczas ogrzewania
 - zmiany zachodzące podczas
 - gotowania
 - smażenia
 - duszenia
 - pieczenia
2. Proszę zapoznać się z tematem nr 2. *Podział i zastosowanie w gastronomii przetworów mięsnych* wg schematu
 - co to są przetwory mięsne i ich podział uwzględniając surowiec i przebieg procesu technologicznego
 - zastosowanie przetworów mięsnych
 - krótka charakterystyka:
 - wędlin
 - konserw
 - półprzetworów mięsnych

PRACA DOMOWA

Wykorzystując wiadomości z zakresu działu 11 proszę ułożyć krzyżówkę, w której w poziomie powstanie hasło główne KOAGULACJA BIAŁEK

Schemat rozwiązanej krzyżówki wraz z treścią haseł (16) proszę zapisać w zeszycie przedmiotowym i przesłać na mój adres mailowy anna.mucha@witrema.pl do dnia 03.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko.

PRZYPOMINAM

Krzyżówkę wykonujemy samodzielnie, powtarzających się prac nie oceniam i nie zaliczam