

KLASA 2M – PROCESY TECHNOLOGICZNE

18-22.V.2020

Część teoretyczna

Poniedziałek i środa – *zasady obróbki wstępnej ryb.*

Proszę zwrócić szczególną uwagę na humanitarny sposób zabijania ryb, czym jest odsalanie, jaki jest jego cel i jak ten zabieg przeprowadzamy?

Przy oczyszczaniu świeżych ryb należy zwrócić uwagę na sposób zdejmowania łusek (są 4 sposoby), przy patroszeniu czyli usuwania wnętrzności i innych elementów stosujemy patroszenie z przecięciem i bez przecięcia jamy brzusznej – zapoznajcie się na czym polegają te metody.

Ponadto warto wiedzieć co to jest filetowanie, co to jest dzwonek, półdzwonek, medalion z ryb i jakie jest zastosowanie tzw. Zwrotów produkcyjnych.

Część praktyczna

Zbliża się Dzień Matki, więc Waszym zadaniem jest przygotowanie na tą uroczystość tortu do wyboru:

1. Na bazie biszkoptu z kremem ananasowym i krokontem kokosowym (str. 193).
2. Tortu makowego z kremem russel kawowym

Zdjęcie tortu i uśmiechniętej MAMY (jak wyrazi zgodę na udostępnienie wizerunku) przesyłamy do dnia 27-go maja br. Na adres mailowy anna.mucho@witrema.pl

Owocnej pracy i smacznego 😊

Kto jeszcze nie uruchomił linku i nie dodał się do wirtualnej klasy, to uaktualniony <https://quizizz.com/join?class=A509617>. 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.