

KLASA 2m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

20-24.IV.2020

Proszę zapoznać się z tematem *Formowanie mięsa drobiowego do smażenia* [1 godz.]. Przy opracowaniu tego tematu należy zwrócić uwagę na:

- sposób zbijania filetów drobiowych
- jak poprawnie formować mięso drobiowe na kotlety de volaille
- dlaczego i jak szpikujemy drób
- marynowanie drobiu, jaki jest jego cel i czas, jaki rodzaj marynaty stosujemy
- na czym polega, jaki jest czas i jak przeprowadzamy kruszenie dzikiego ptactwa
- czym charakteryzuje się bejcowanie, kiedy je stosujemy

Kolejny temat to *Rodzaje i zasady sporządzania nadzienia do drobiu*. Proszę zwrócić uwagę na:

- cel nadziewania
- jakie tuszki drobiowe nadziewamy, jaka ilość nadzienia i dlaczego
- jakie są składniki nadzienia i ich rodzaje
- czym jest knel i jego zastosowanie
- czym jest galantyna i rolada drobiowa, co ich różni

UWAGA W czwartek 2020-04-23 o godz. 12⁰⁰ przy użyciu komputera, tabletu lub smartfonu sprawdzimy sobie wiedzę z tematów dotyczących drobiu (3 ostatnie tematy: dzisiejsze i ten poprzedni). Czas na wykonywanie zadań będzie ograniczony. 😞 Nad przebiegiem prawidłowości pisania sprawdzianu czuwać będzie wujek Google 😊 Bliższe informacje na temat połączenia się (link) ukażą się przed sprawdzianem.