

KLASA 2m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

27-30.IV.2020

Proszę zapoznać się z tematami lekcji na bieżący tydzień
poniedziałek *Potrawy gotowane z drobiu i ich asortyment*

Przy opracowaniu tego tematu należy zwrócić uwagę na:

- cechy surowca przeznaczonego do gotowania
- ogólne zasady gotowania (podobne do gotowania mięsa zwierząt rzeźnych)
- porcjowanie ugotowanej tuszki
- asortyment potraw z tuszki i masy mielonej drobiowej

środa *Asortyment potraw duszonych i smażonych z drobiu*

Zwracamy w tym temacie uwagę na:

- cechy mięsa drobiowego przeznaczonego do smażenia i duszenia
- zasady smażenia i duszenia
- asortyment potraw, czyli nazwa, cechy charakterystyczne oraz dodatki do tych potraw

czwartek *Potrawy pieczone z drobiu.*

Tak jak w poprzednich tematach należy zwrócić uwagę na:

- zasady pieczenia drobiu (przygotowanie, formowanie, szpikowanie, temperatura pieczenia)
- czas pieczenia drobiu (od czego zależy)
- czym jest tranżerowanie drobiu, za pomocą czego wykonujemy, kiedy i jak
- charakterystyka asortymentu potraw

PODSUMOWANIE

Jeżeli dokładnie przeczytacie tematy, to zauważycie, że zasady obróbki cieplnej drobiu, są bardzo podobne a nawet takie same jak przy potrawach z mięsa zwierząt rzeźnych, które omawialiśmy będąc jeszcze na zajęciach w szkole.

Z uwagi na fakt, że dalej uczymy się zdalnie, 4 maja będzie lekcja powtórzeniowa, a we środę 6-go maja praca klasowa z zastosowania surowców mięsnych od tematu *dobór obróbki cieplnej do zastosowanie potraw w żywieniu.*

Praca będzie w znanej już przez Was formie jak kartkówka z drobiu. Będzie więcej pytań, więcej czasu, ale i czas na odpowiedź będzie krótszy.

Dalsze informacje później 😊

ĆWICZENIA PRAKTYCZNE

Każdy z Was indywidualnie rozpoczyna ćwiczenia praktyczne w swojej domowej kuchni. Na początek zaległe ćwiczenie z pieczywa cukierniczego nietrwałego, czyli wykonujecie karpatkę z kremem [str. 180]. Proszę zapoznać się z recepturą, powtórzyć treści teoretyczne ciasta parzonego.

Pamiętajcie o kolejności wykonywanych czynności, o zasadach przygotowania ciasta i jego sposobie wypieku.

Po wykonaniu ćwiczenia robicie zdjęcie oraz:

- opisujecie kolejność wykonywanych czynności (najlepiej w punktach)
- wymieniacie czynności zaliczane do obróbki wstępnej brudnej i czystej
- wymieniacie rodzaje obróbki cieplnej
- piszecie własne spostrzeżenia i wnioski

Czas realizacji do 4 maja 2020 r. godz. 13⁰⁰. Wysyłacie oczywiście na mój adres mailowy anna.mucha@witrema.pl

Owocnej pracy 😊