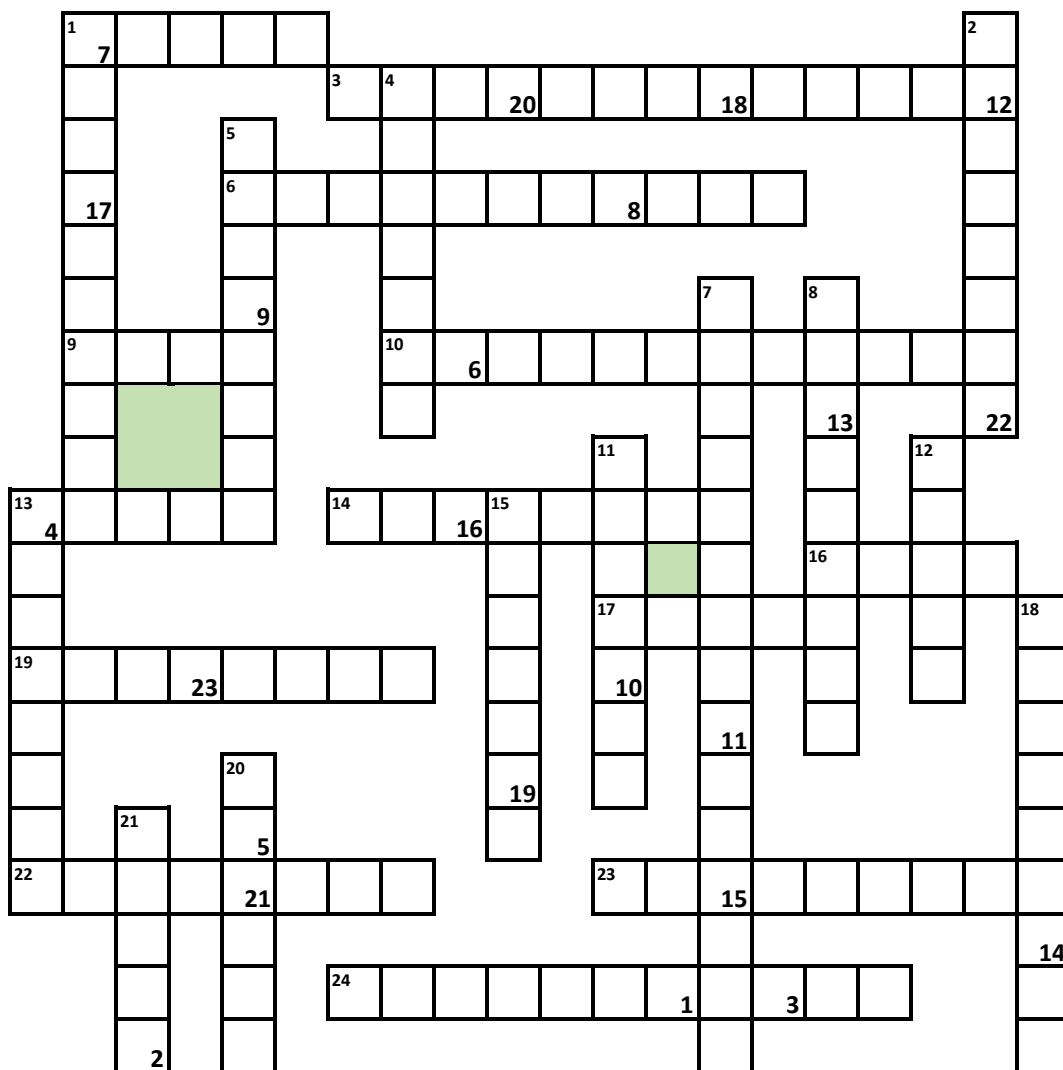


# KLASA 2m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

04-08.V.2020

**poniedziałek 2020-05-04** Proszę jako forma powtórzenia rozwiązać krzyżówkę, wyjaśnić hasło główne – rozwiązana krzyżówkę z wyjaśnieniem hasła wysyłamy na adres [anna.mucha@witrema.pl](mailto:anna.mucha@witrema.pl) do 06 maja godz. 16<sup>00</sup>

## PRZETWORY MIĘSNE



1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	----	----	----

13	14
----	----

15	16	17	18	19	20	21	22	23
----	----	----	----	----	----	----	----	----

### Poziomo:

1. Jest kielbasą drobno rozdrobnioną i surową
3. Ugotowane ciepłe ziemniaki, kasze, warzywa strączkowe, to grupa składników masy mielonej mięsnej
6. Inaczej tablerowanie

### Pionowo:

1. Podczas obróbki cieplnej następuje w mięsie zmiana barwy na skutek jej denaturacji
2. Otrzymujemy z wołowiny, ma kształt okrągły i grubość 2 cm

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>9. Inaczej wysmażone mięso, które po przekrojeniu jest bardzo krwiste</li> <li>10. Ten rodzaj wywaru otrzymujemy z kości wołowych</li> <li>13. Inaczej mięsa naturalne</li> <li>14. Mogą być pasteryzowane, sterylizowane lub tyndalizowane i zawsze zamknięte w opakowaniach hermetycznych</li> <li>16. Panierka wykonana z ciasta</li> <li>17. Ten rodzaj marynaty przyspiesza dojrzewanie mięsa, mięso mięknie, jest aromatyczne i kruche</li> <li>19. Duży element mięsa, marynowany, szpikowany słoniną a następnie duszony</li> <li>22. Zaliczane do potraw duszonych z mięsnej masy mielonej o kształcie jajowatym</li> <li>23. Są dodatkiem do rosółów lub bulionów</li> <li>24. Potrawa z mięsa gotowanego</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>4. Wieloporcjowy kawałek mięsa poddany obróbce cieplnej w środowisku tłuszczu i nagrzanego powietrza z piekarnika</li> <li>5. Jest procesem obróbki cieplnej, krótkotrwałym, a mięso musi być najwyższej jakości</li> <li>7. Inaczej pozostawienie pieczenia w piekarniku na 15 minut</li> <li>8. Składniki dodatkowe: śmietana, papryka, pomidory oraz ilość kawałków różnią tą potrawę od gulaszu</li> <li>11. Ta cecha mięsa decyduje o czasie trwania obróbki cieplnej</li> <li>12. Mogą być bite, siekane, zawijane</li> <li>13. Kawałki mięsa nadziewane na szpadki z dodatkiem boczku i warzyw, następnie smażone</li> <li>15. Zaliczamy do mięs po wiedeńsku, kształt owalny o grubości 1 cm</li> <li>18. Zaliczana jest do podrobów klasy II</li> <li>20. Ten element tuszy cielęcej jest przeznaczony do nadziewania</li> <li>21. W różny sposób pobierają energię cieplną, wydłużają gotowanie mięsa</li> </ul> |
|---|---|

**środa 2020-05-06** Praca klasowa – informacja o logowaniu będzie przedstawiona w przeddzień około godz. 20-ej. **Konieczne jest posiadanie** konta mailowego na gmail.com. Kto jeszcze nie posiada, ma czas na założenie.

**czwartek 2020-05-07** Rozpoczynamy nowy dział. Temat: *Ocena świeżości ryb*. W tym temacie należy zwrócić szczególną uwagę na następujące zagadnienia:

- dlaczego mięso ryb psuje się szybciej niż mięso zwierząt rzeźnych
- jakimi metodami możemy ocenić świeżość ryb? (są dwie: oceniając ryby za pomocą naszych zmysłów oraz tzw. próba wodna)
- od jakich czynników zależy świeżość ryb
- jakie cechy charakteryzują ryby świeże i jakie nieświeże

Owocnej pracy 😊

## ĆWICZENIA

Dziś do przygotowania macie ciasto biszkoptowe z jabłkami.

Pamiętajcie o:

- dezynfekcji jaj i próbie świeżości
- dokładnym oddzieleniu białek od żółtek

- dokładnym napowietrzeniu żółtek z cukrem (ręcznie lub mikserem)
- starannym ubiciu piany z białek
- zasadzie obróbki cieplnej ciast biszkoptowych

Zdjęcie wyporcjowanego biszkoptu z jabłkami oraz podsumowanie ćwiczenia, które znajduje się poniżej receptury, przesyłamy na mój adres mailowy [anna.mucha@witrema.pl](mailto:anna.mucha@witrema.pl) do dnia 11 maja do godz. 10-ej.

Smacznego 😊

## KARTA PRACY Biszkopt z jabłkami

### ZADANIE

Przygotuj zgodnie z poniższą recepturą.

### Receptura

Biszkopt z jabłkami	
Normatyw surowcowy na 12 porcji	Sposób wykonania
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mąka 170 g</li> <li>• cukier 220 g</li> <li>• jaja 4 szt.</li> <li>• proszek do pieczenia 10 g</li> <li>• jabłka 500 g</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Żółtka utrzeć z cukrem</li> <li>2. Białka ubić na sztywną pianę</li> <li>3. Do żółtek dosypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia</li> <li>4. Dodać pianę i delikatnie wymieszać</li> <li>5. Ciasto przełożyć do blachy wyłożonej pergaminem lub wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą</li> <li>6. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w większe części, ułożyć na cieście</li> <li>7. Piec w temp. 180° C przez 30 minut</li> </ol> <p>Podawać posypany cukrem pudrem</p>

### PODSUMOWANIE

Napisz inne sposoby podania biszkoptu z jabłkami. Zaproponuj dwa sposoby.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....