

# KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

30.III-03.IV.2020

Proszę zapoznać się z tematami:

1. *Zasady sporządzania napojów alkoholowych mieszanych*  
wg schematu:

- Zasady przygotowania drinków
- Składniki napojów mieszanych
- Jednostki miar odmierzania składników
- Kolejność wprowadzania składników
- Pojęcie i metody miksowania

2. *Zasady przeliczania składników napojów mieszanych*

Przed przystąpieniem do przeliczania należy zapamiętać jednostki objętości - patrz ściągą :)

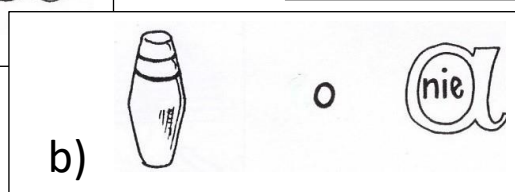
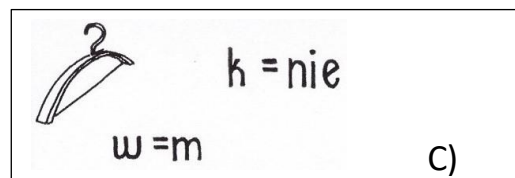
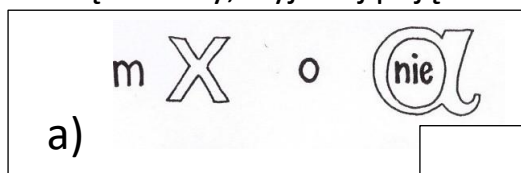
1l = 1dm<sup>3</sup> = 1000cm<sup>3</sup>, a 1cm<sup>3</sup> = 0,001dm<sup>3</sup> = 0,001l  
1l = 10dl, a 1dl = 0,1l  
1l = 100cl, a 1cl = 0,01l  
1l = 1000ml, a 1ml = 0,001l  
1 uncja (1 fl oz) 30ml = 0,03l  
1cl = 10cm<sup>3</sup> = 10ml = 1/3 oz  
1 oz = 30cm<sup>3</sup> = 30 ml = 3cl  
1hl = 100l, a 1l = 0,01hl

## PRACA DOMOWA

1. Rozwiąż następujące zadania:

- a. Do sporządzenia porcji koktajlu Alexander potrzeba m.in. po 1 uncji ginu, ciemnego Crème de Cacao oraz śmietanki. Ile ml tych składników będzie potrzebował barman do przygotowania 10 takich koktajli?
- b. Na porcję koktajlu Americano potrzeba 1½ oz Campari, 1½ oz słodkiego wermutu, wodę gazowaną i lód oraz elementy dekoracyjne. Ile litrów Campari i wermutu powinien przygotować barman do sporządzenia 40 porcji tego koktajlu?
- c. Do sporządzenia porcji orzeźwiającego napoju oprócz dużej ilości lodu potrzeba 3 uncji soku jabłkowego oraz 3 uncji schłodzonej coca-coli. Oblicz, ilu składników należy użyć, aby sporządzić 16 porcji tego napoju. Wyniki podaj w centylitrach i litrach.

2. Rozwiąż rebusy, wyjaśnij pojęcia:



Po wykonaniu pracy domowej należy jej fotokopię przesać na mój adres mailowy [anna.mucha@witrema.pl](mailto:anna.mucha@witrema.pl) do dnia 04.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko.