

KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

20-24.IV.2020

TEMAT DO OPRACOWANIA

Zasady podawania oraz dobór win do określonych potraw (2 godz. lekcyjne) Przy tym temacie proszę zwrócić szczególną uwagę na:

- kto to jest sommelier i jakie jest jego zadanie
- zasady serwowania win na świecie (**bardzo ważne!**)
- jakie są zasady serwowania wina do określonej potrawy
- dobór rodzaju wina do grupy potraw oraz w zależności od jego barwy i smaku
- czym powinny charakteryzować się kieliszki do win
- w jakich kieliszkach podajemy wino białe, czerwone, szampany i inne rodzaje
- temperaturę serwowania win w zależności od ich rodzaju

PRACA DOMOWA

Libretto z operetki *Gasparone* Karola Millöckera sumuje jakie wino do jakiej potrawy podać.

Proszę ten krótki, rymowany tekst odszukać w zasobach Internetu i sprawdzić, że ten temat nie jest wcale trudny. 😊

Owocnej pracy 😊