

19.03.2020 Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne

Numer lekcji 191 temat Rodzaje i charakterystyka przekąsek .

Numer lekcji 192 temat Charakterystyka przekąsek z warzyw.

Zakąski ; 1) zimne 2) gorące.

Zakąski zimne są to dania lekkie i delikatne, do których nadają się prawie wszystkie surowce. Podaje się je dobrze schłodzone na początku posiłku. Mają za zadanie zaostrzyć apetyt przez pikantny smak. Porcje nie powinny być zbyt duże. Z relatywnie drogich surowców; kawior, łosoś, ostrygi, langusty. To dania garmazeryjne, które należy przechowywać do 12 godzin w temp. 2-6 stopni Celcjusza.

Proszę podać różne sposoby podawania zimnych zakąsek. Proszę przygotować półmisek z 8 rodzajami kanapek, ustalając rodzaj dekoracji dla każdej z nich i przesłać zdjęcie.

Zakąski gorące przyrządza się z ryb, skorupiaków, małż, grzybów i warzyw jako potraw lekkostrawne. Można je przygotowywać z surowców przeznaczonych do dań głównych.

Numer lekcji 193- 196 temat klasyfikacja zakąsek; 1) z warzyw 2) grzybów 3) ziemniaków 4) serów 5) jaj 6) mięsa 7) podrobów 8) drobiu 9) ryb 10) owoców morza

Sposób podawania zakąsek gorących

- 1) Serwowanie w podpieczonych foremkach ciasta- torciki, łódeczki, paszteciki- napełnione ragout z grzybów, mięsa, drobiu, owoców morza z sosem.
- 2) Panierowana i frytowana masa- krokiety
- 3) Nadziewane placuszki- warzywa zanurza się w cieście, frytuje podaje z sosami.
- 4) Małe suflety – sos beszamelowy zagęszczony żółtkiem zmieszany z rozdrobnionymi warzywami i spulchnioną pianą napełniamy foremki i pieczemy.
- 5) Zapiekanki na kromkach białego chleba (tost)
- 6) Zapiekanki w kokilkach
- 7) Paszтетowe kuleczki – pulpeciki

Proszę przygotować dowolną zakąskę gorącą i przesłać zdjęcie.