

20. 03. 2020 Gastronomia w praktyce- zajęcia praktyczne

Numer lekcji 197-198 temat Charakterystyka przekąsek z serów. Zakąski z sera zimne to: korki zakąski gorące to; suflety, fondue, ser smażony panierowany, paluszki serowe.

Korki – mini zakąski bez dodatków pieczywa. W skład wchodzi ser podpuszczkowy, topiony. Na części sera nakłada się połówki orzechów, zwiniętą wędlinę, korniszony, śliwki z octu.

Proszę podać przepis na przekąskę gorącą z sera.

Numer lekcji 199- 200 temat Zakąski z jaj. Podaj przepis, wykonaj i prześlij zdjęcia wykonanej potrawy.

Numer lekcji 201- 202 temat Asortyment przekąsek z mięsa i podrobów. Można je podzielić na; zakąski z mięsa surowego, galaretki mięsne, mięsa w galarecie, mięsa w zimnych sosach, zakąski z wędlin.

Proszę wykonać ulubioną przekąskę z mięsa i podrobów.