

26.03.2020 Gastronomia w praktyce- zajęcia praktyczne

Numer lekcji 203-204 temat Asortyment przekąsek podawanych na ciepło i na zimno ryb i owoców morza. Zakąski zimne z ryb i śledzi; z ryb gotowanych, smażonych, wędzonych, ze śledzi. Zakąski gorące z ryb; zapiekanki z ryb.

Proszę wykonać ulubioną przekąskę z ryb lub owoców morza. Prześlij recepturę i zdjęcie.

Numer lekcji 205 temat Zasady sporządzania i klarowania galaret. Warunki higieniczne podczas produkcji galaret.

Na podstawie wiadomości z technologii o substancjach powodujących galaretowanie (kolagen i pektyny) proszę przygotować ulubioną potrawę z zastosowaniem galantyny nie korzystając z gotowej żelatyny dostępnej w handlu.

Numer lekcji 206- 208 temat Rodzaje zup. Zasady sporządzania zup i zastosowanie dodatków. Podział zup ze względu na konsystencję.

- 1) Płynne – barszcz, rosół, pomidorowa, ogórkowa
- 2) Półpłynne – ziemniaczana, kleik , krupnik, grochowa
- 3) Kremy- z zielonego groszku, pieczarek, selera

Proszę przygotować rosół z mięsa zwierząt rzeźnych wołowiny oraz drobiu. Przestrzegając następujących zasad.

- aby otrzymać esencjonalny rosół mięso należy gotować od zimnej wody. Wówczas składniki przejdą do wywaru. Sztukę mięsa, którą chcielibyśmy użyć jako drugie danie lub na sałatkę powinno się wkładać do gotującej wody co pozwala zachować większą wartość odżywczą mięsa. Rosół gotować na bardzo małym ogniu. Pamiętając aby po 30 minutach wyjąć włoszczyznę i drób. Dzięki sprażeniu cebuli rosół otrzyma złocisty kolor.