

3 TŻ Tech. gastronom. 17.03.

Obróbka cieplna drobiu

Proszę wyjaśnić sobie z podręcznikiem Technologia gastronomiczna T.6. lub wykorzystać internet, :

1. Knel, galantyna, rolada
2. Różnica między rosołem a bulionem.
3. de volaille, kotlet pożarski,
4. bażanty, przepiórki i dzikie kaczki - jakie potrawy, jakie dodatki?
5. Przeznaczenie drobiowych: wątróbki, kaczek krwi, żółdków.
6. Co to jest tranżerowanie?
7. ! formowanie tuszek drobiowych: sposób angielski, na grill, spinanie dwiema nitkami, spinanie jedną nitką, w kieszeń oraz udko po włosku, udko po francusku, skrzydełko po francusku - proszę wiedzieć jak wygląda, proszę sobie wygooglować obrazy, dopasować nazwę do obrazu, zapamiętać.

Proszę wykonać samodzielnie, sprawdzić rozwiązanie (dostępne w sieci), zachować na lekcje, zanotować punktację.

<https://arkusze.pl/zawodowy/t06-2018-styczen-egzamin-zawodowy-pisemny.pdf>