

3T TG 05.05.

Temat: Desery.

galaretka/kisiel/budyń/pudding/suflet/mleczko waniliowe/krem/mus/

Należy wiedzieć: jak się przygotowuje, w czym się podaje i w jakiej ilości, np:

mus owocowy:

ugotowane przetarte owoce łączy się z cukrem, pianą z białek oraz zestala żelatyną,

podaje się w pucharku,

porcja 80 do 100 gram.

należy rozróżniać :

lody kremowe

lody śmietankowe

lody jogurtowe

desery parfait

sorbety

lody wodne.

Nie trzeba mi przysyłać już tych notatek. Ale proszę poszukać informacji.

Podstawowe źródło to książka Technologia gastronomiczna cz2 kwalifikacja T.6.2. z WSiP