

3T TG 17.04.

1. Proszę odesłać mi do wtorku 21.04. odpowiedzi na pytania zawarte w lekcji:

Obróbka cieplna ryb i owoców morza.

Temat: Napoje zimne i gorące.

1. Woda - wyjaśnij różnice między wodą mineralną, źródlaną i stołową.
2. Woda sodowa - co to jest ?
3. jaka jest różnica między sokiem pasteryzowanym a świeżym?
4. Co to jest nektar?
5. Napisz, jak sporządza się klasyczną lemoniadę?
6. Co to jest tonik?
7. Jakie są rodzaje napojów funkcjonalnych i który dla kogo?
8. Kawa lub herbata - co to jest, gatunki, wartość odżywcza, cechy naparu, rodzaje w obrocie handlowym, - opis do wyboru
9. Wartość odżywcza i sposób sporządzenia kakao.

10. Parzenie herbaty: jak? jakie naczynia i urządzenia?
po angielsku/po rosyjsku/po chińsku/ekspresowa/

11. Kawa:
 - a) zapoznaj się z tym, jak wygląda tygielk do parzenia, dzbanek do parzenia mokki = kawiarka.
 - b) jaka jest różnica między ekspresem przelewowym a ciśnieniowym, który w kawiarni, do obsługi przez baristę?
 - c) znajdź nazwy kaw na bazie espresso:
 - podwójne espresso
 - espresso mocne w filiżance 10-20 cm³
 - espresso przy wydłużonym czasie produkcji
 - espresso z dodatkiem niewielkiej ilości gorącego i spienionego mleka
 - espresso z dodatkiem gorącej wody
 - d) co to cappuccino?
 - e) różnica między cappuccino a latte.
 - f) Różnica między latte a latte macchiato.
 - g) Co to za kawy: po irlandzku/po wiedeńsku/Mazagran/Murzynek/Mrożona.

Proszę o odpowiedzi na powyższe pytania do poniedziałku 20.04. do 15.00.