3T TG 21.04.

Temat: Zupy.

1. Przyporządkuj podane zupy do podanych rodzajów:

rosół, grochówka, z zielonego groszku, chłodnik

zupa zimna - .....

zupa krem - .....

zupa półpłynna - .....

zupa płynna - .....

2. Podaj przykład do:

zupa gorąca .....

zupa czysta .....

zupa zagęszczana .....

zupa słona .....

zupa słodka .....

3. Co najpierw, co potem?

główny składnik/przyprawy/podprawa/wywar

4. Dopasuj: glace czy demi-glace

ciemny wywar mięsny odparowany do połowy objętości, baza do sosu.....

odparowanie ciemnego wywaru mięsnego do konsystencji syropu, do sosów bez zagęszczania.....

5. Czas gotowania wywaru, dopasuj: 4-6h, 2h, 0,5h

rybny

drobiowy

wołowy

warzywny

cielęcy,

6. Które dwa wywary przeznacza się na rosół? wołowy, cielęcy, drobiowy, wieprzowy.

7. Wymień cztery podstawowe składniki włoszczyzny.

8. Napisz czego we włoszczyźnie jest najwięcej, a czego najmniej.

9. Jakie są dwa dodatkowe składniki włoszczyzny?

10. Wyjaśnij pojęcie podprawa zacierana.

11. Które zupy z podanych zagęszcza podana podprawa:

a) Brak podprawy, zagęszcza składnik główny: krupnik, grzybowa, pomidorowa, mleczna

b) mąka pszenna + woda (zawiesina): jarzynowa, koperkowa, kapuśniak

c) mąka ziemniaczana + woda (zawiesina): owocowa, barszcz czerwony, brokułowa

d) mąka pszenna + śmietanka (zawiesina): barszcz biały, grochowa, kleik

e) zacierana: kalafiorowa, żur, krem

f) zasmażka 1 stopnia: krem, barszcz ukraiński, brokułowa

g) zasmażka 2 stopnia: kapuśniak, pieczarkowa, fasolowa

h) zasmażka 3 stopnia: grochowa, mleczna, z zacierkami

i) żółtko: krem, mleczna, kleik

12. Czym się różnią rosół, bulion, consomme?

13. Czym się różni zupa krem od zupy zagęszczanej?

14. PAMIĘTAJ: zupy specjalne:

z płetw rekina - kuchnia chińska//z gniazd jaskółczych - kuchnia chińska//żółwiowa - kuchnia fraancuska //rakowa - kuchnia staropolska//zupa krem z homara - kuchnia francuska

(podawane w filiżankach z małą łyżeczką w małej ilości 100ml, na spodku, b. esencjonalne)

15. Dopasuj Kraj do zupy:

Francja 2x/Hiszpania/Rosja/Włochy/Grecja

ucha/cebulowa/minestrone/gazpacho/cytrynowa/serowa

Wykonaj i przyślij do 24.04. do 15.00.