

3TŻ Planowanie 04.05.

Temat: Zamienniki produktów spożywczych.

Czasem ułożony jadłospis wymaga korekty, gdyż ujęte w nim produkty spożywcze:

są za drogie i jest przekroczona stawka żywieniowa przewidziana na koszt surowców tego jadłospisu, nie ma ich w sklepach z powodu sezonowości, nie odpowiadają preferencjom żywieniowym odbiorców tego jadłospisu, są wykluczone w diecie odbiorcy ze względu na stan zdrowia.

Wtedy trzeba zastosować zasadę zamienności w ramach danej grupy surowców.

Trzeba pamiętać, że zamiennik musi dostarczyć tyle samo składników odżywczych i energii, co produkt wyjściowy.

Przykłady zamienników proszę odnaleźć i przeanalizować w prezentacji z poprzedniej lekcji:

<http://www.zhid.wl.cm.uj.edu.pl/documents/2225372/69562839/Zasady%20planowania%20i%20oceny%20jad%C5%82ospis%C3%B3w.pdf>