

3TŻ TG 22.05.

Temat: Warzywa w powtórzeniu.

Temat: Barwniki warzyw i owoców. Powtórzenie.

Wykorzystaj linki:

<http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/pokazy/warzywa.pdf>

<http://slideplayer.pl/slide/4856184/>

<https://menway.interia.pl/aktywnosc/zdrowie/news-kolory-warzyw-i-owocow-co-oznaczaja,nld,1405572>

https://zdrowie.gazeta.pl/Zdrowie/56,101460,10688420,Owoce_i_warzywa_liczy_sie_kolor_.html

Wykonaj test, wyślij mi rozwiązanie na maila!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! do wtorku, tak, jak następna lekcja.

<http://www.edukacja.edux.pl/p-18787-warzywa-test.php>

Przypomnij sobie podział warzyw, wartość odżywczą, wygląd, przeznaczenie oraz

skup się na barwnikach.

Powinieneś znać pojęcie chlorofil, antocyjany, karoten, itp. Wiedzieć, jak obrabiać ciepłnie poszczególnych grupy ze względu na barwnik.

WAŻNE!!! dla zagrożonych:

kolejny termin ostateczny do 28.05 - proszę w ramach obsługi klientów wykonać ćwiczenia wysłane wcześniej w ramach lekcji dotyczące zakładów gastronomicznych i usług gastronomicznych oraz zawodu kelner. Także wytłumaczone pojęcia w ramach tematu: bielizna stołowa. Wysłałam w ramach lekcji stosowne materiały.

Pozdrawiam.