

3TŻ TG 27.03.

Obróbka wstępna ryb, owoców morza. (2h)

Przesyłam zdjęcia podręcznikowe. technologia gastronomiczna cz.1 WSiP T.6.2. strony 298-306.

wyszukujemy informacji:

1. ogłuszenie ryby
 2. golenie ryby
 3. patroszenie ryby
 4. odgławianie ryby
 5. filetowanie ryby
 6. podział tuszek rybnych - kształty
 7. formowanie filetów - kształty
 8. eskalopki
 9. analiza tabelki z obróbką wstępną owoców morza.
- obowiązują wszystkie obrazki.!!!

Proszę o pracę z tekstem.

obejrzyj filmiki:

<https://www.youtube.com/watch?v=KMxvUQVumrk>

<https://www.youtube.com/watch?v=C4tfP4TO2ns>