

3TŻ tech. gastr. 17.03.

mięso zwierząt rzeźnych

1. Wyjaśnij pisemnie, lub odpowiedź krótko na pytanie, naucz się, prześlij zdj z efektami na wojcickaenauka@wp.pl w tym tygodniu.

- a) element zasadniczy
- b) element gastronomiczny z tuszy mięsnej
- c) boczek, biodrówka, golonka
- d) szponder, rozbratel, antrykot, rostbef, ligawa, łata
- e) nerkówka, mostek, frykando
- e1) comber
- f) jakie elementy przeznacza się na wywary?
- g) Jakie elementy przeznacza się na osłonki kiełbas?
- h) jakie elementy na składniki kaszanek?
- i) trybowanie
- j) panierowanie
- k) szpikowanie
- l) peklowanie
- ł) marynowanie, bejcowanie
- m) jak gotuje się wywar?
- n) jak smaży się mięso saute?
- o) deglasowanie
- p) mięso smażone po angielsku
- r) mięso smażone po wiedeńsku
- s) bryzol, stek, befsztyk, medalion
- t) potrawka
- u) paprykarz, Strogonow, ragout, sztufada
- w) pieczeń na dziko
- x) kondycjonowanie
- y) tablerowanie
- z) mięsna masa mielona
- ż) pulpet, klopsik, kotlet pożarski, kotlet ministerski, klops, pieczeń rzymska.