

Drodzy Uczniowie!!!

W załącznikach przesyłam materiały do opracowania notatki na temat jaj.

Dzisiaj część I – ogólne wiadomości o jajach i sporządzanie potraw z jaj gotowanych.

W następnych tygodniach spodziewajcie się kolejnych materiałów.

Oto następny temat z procesów technologicznych: Sporządzanie potraw z jaj.

Notatkę należy wykonać według następującego porządku:

1. Klasyfikacja jaj według :
 - a) chowu
 - b) wagi
2. Zasady obróbki wstępnej jaj.
3. Zasady przechowywania jaj.
4. Sposoby sprawdzania świeżości jaj.
5. Sporządzanie potraw z jaj gotowanych – zasady i sposoby.

Notatkę wykonujecie w zeszycie do procesów, robicie zdjęcia i przesyłacie na adresy : olagorecka@gazeta.pl i kasia_and@o2.pl do 28 kwietnia.

Pozdrawiam w swoim i Pani Góreckiej imieniu.

Katarzyna Lewandowska