

Drodzy Uczniowie!!!

Kolejny temat naszych spotkań w ramach procesów technologicznych w gastronomii brzmi : **Sporządzanie potraw z jaj smażonych.**

Wpiszcie go do zeszytu wraz z krótką notatką, w której ma się znaleźć fragment pod tematem(do potraw)- to będzie punkt 1 notatki. W drugim punkcie wymieńcie wszystkie potrawy smażone z materiałów i wybierzcie jedną do wykonania. Tą potrawę opiszcie dokładnie (normatyw, wykonanie).

Drugi etap Waszej pracy to wykonanie wybranej potrawy, zrobienie zdjęcia (potrawa, Wy w stroju kucharskim – jak poprzednio i notatka).

Przesyłając zdjęcia napiszcie jaką potrawę przedstawiają, bo nie zawsze to widać na pierwszy rzut oka, a nie możemy posmakować.

Wykonaną pracę prześlijcie (na 2 e-maile – p.Góreckiej i mój) do **wtorku 12 maja do godz.14.00.**

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska