

## **Drodzy Uczniowie!!!**

Kontynuujemy zagadnienia związane z wykorzystaniem jaj w procesie produkcji potraw.

Temat : **Właściwości jaj.**

1. Właściwości zagęszczające jaj.
2. Właściwości emulgujące jaj.
3. Właściwości wiążące jaj.
4. Właściwości spulchniające jaj.

Notatkę ograniczcie do kilku zdań na temat poszczególnych właściwości jaj, które znajdują się między nazwą właściwości a ćwiczeniami i zadaniami.

Sporządźcie potrawę( lub potrawy), w której wykorzystacie jedną z właściwości jaj.

Notatkę i zdjęcia(min.2) prześlijcie do **26 maja do godz.14.00** ( na adres mój i Pani Góreckiej).

Przypominam o przesyłaniu zaległości.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska