

**Drodzy Uczniowie!**

Kolejny temat z technologii to : **Zasady produkcji surówek.**

Opracujcie notatkę w następującej kolejności:

1. Pojęcie surówki.
2. Schemat blokowy produkcji surówek.
3. Zaprawy , przyprawy i dodatki witaminowo-aromatyczne stosowane do produkcji surówek.
4. Przydatność warzyw do sporządzania surówek.
5. Zasady obowiązujące w produkcji surówek, aby zachować ich wysoką wartość odżywczą.

Należy ją przesłać na adres [kasia\\_and@o2.pl](mailto:kasia_and@o2.pl) do **środy 13 maja do godz.15.00.**

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska