

Drodzy Uczniowie klasy III TŻiUG !!!

Przesyłam Wam materiały z organizacji produkcji gastronomicznej do samodzielnego opracowania.

Temat : Obróbka cieplna (termiczna).

1. Na czym polega obróbka cieplna?
2. Jakie zmiany zachodzą w produktach żywnościowych podczas obróbki cieplnej?
3. Charakterystyka sposobów ogrzewania i przenoszenia energii cieplnej w trakcie obróbki cieplnej:
  - a) Przewodnictwo
  - b) Konwekcja
  - c) Promieniowanie ciepła.
4. Charakterystyka metod obróbki cieplnej.

Lp.	Nazwa obróbki cieplnej	Charakterystyka obróbki (opis)
1.	Obgotowywanie	
2.	Gotowanie	
3.	Parzenie	
4.	Smażenie	
5.	Grillowanie	
6.	Duszenie	
7.	Pieczenie	
8.	Opiekanie	
9.	Prażenie	

Po opracowaniu notatki w zeszycie proszę przesać ją na adres e-mail [kasia\\_and@o2.pl](mailto:kasia_and@o2.pl) w postaci zdjęć lub skanów( praca na ocenę).

Życzę owocnej pracy!!! Pozdrawiam Katarzyna Lewandowska