

Drodzy Uczniowie!

Czekam ciągle na wykonane przez Was zadanie z organizacji produkcji gastronomicznej oraz zasad żywienia (do wtorku 24 marca).

Kolejny temat z organizacji brzmi : Nowoczesne systemy produkcji potraw – metody kombinowane

W tzw. metodach kombinowanych mowa jest o 3 głównych metodach, a mianowicie :

- a) Cook-chill** (ugotuj i schłódź)
- b) Cook-freeze** (ugotuj i zamróź)
- c) Sous-vide** (czytamy su-vid) – bez powietrza, gotowanie w próżni lub modyfikowanej atmosferze

Wasze zadanie będzie polegało na samodzielnym znalezieniu informacji na temat tych metod i przygotowaniu prezentacji w PowerPoint.

Informacje , które muszą się znaleźć w prezentacji to:

- a) Charakterystyka metody (opis sposobu przygotowania potraw)
- b) Podstawowe etapy procesu technologicznego produkcji potraw w danym systemie
- c) Zalety metody (systemu)
- d) Wady metody(systemu)

Termin do którego należy przesłać prezentację to **piątek 27 marca.**

Przypominam adres **kasia_and@o2.pl**

Pozdrawiam i życzę zdrowia.

Katarzyna Lewandowska