

Drodzy Uczniowie!!!

Przesyłam materiały z technologii gastronomicznej do samodzielnego opracowania notatek

W ramach przygotowania do sprawdzianu z przypraw opracujcie odpowiedzi na następujące pytania :

1. Co to są przyprawy ?
2. Jakie obowiązują zasady stosowania przypraw?
3. Omów wpływ przypraw na organizm człowieka.
4. Scharakteryzuj koncentraty przypraw.
5. Scharakteryzuj mieszanki przypraw.
6. Wymień przyprawy stosowane do produkcji
 - a) Mięś
 - b) Zup
 - c) Potraw słodkich

W załączeniu otrzymacie też prezentację ze zdjęciami przypraw.

Temat : Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych.

1. Tłuszcze spożywcze – pojęcie.
2. Podział kwasów tłuszczowych i ich charakterystyka
 - a) Nasycone
 - b) Nienasycone
3. Podział tłuszczów jadalnych.

Temat : Charakterystyka tłuszczów roślinnych.

Na podstawie przysłanych przeze mnie materiałów i grafiki z Internetu przygotujcie prezentacje o tłuszczach roślinnych.

Termin przesłania opracowanych zagadnień i prezentacji to piątek **27 marca** na adres **kasia_and@o2.pl**