

## ITG i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

Z okazji Dnia Dziecka notatka z tematu z dnia 1.06.2020 przesłana do północy na 5.

1.06.2020 Temat: Naczynia do sporządzania potraw – patelnie.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania: (jeżeli ktoś ma możliwość to proszę wydrukować i wkleić obrazki, a do tego zrobić opis)

1. Co to jest patelnia?
2. Wymień rodzaje patelni?

**Patelnia** to naczynie kuchenne służące do przygotowywania potraw smażonych i duszonych z rączką z jednej strony (może mieć uchwyt po stronie przeciwnej).

**Ze względu na materiał**, z którego są wykonane, patelnie (ryc. 20.20) dzieli się na:

- aluminiowe,
- miedziane,
- tytanowe,
- ceramiczne,
- ze stali nierdzewnej,
- ze stali magnetycznej.



Ryc. 20.20. Patelnie wykonane z różnych materiałów

**Ze względu na rodzaj smażenia** wyróżnia się patelnie:

- do smażenia tłuszczowego,
- do smażenia beztłuszczowego.

**Ze względu na wykorzystanie w gastronomii** wyróżnia się patelnie:

- klasyczne,
- specjalistyczne.

Do patelni specjalistycznych należą patelnie (ryc. 20.21):

- grillowe,
- do naleśników,
- do jaj sadzonych.

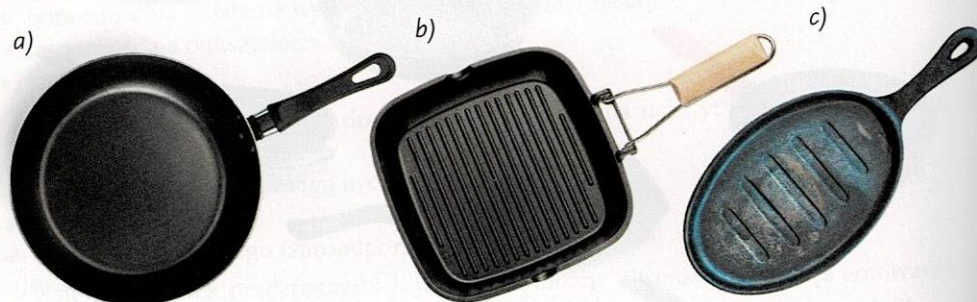
Ze względu na kształt patelnie dzieli się na (ryc. 20.22):

- okrągłe,
- kwadratowe,
- owalne.

Wewnętrzna warstwa patelni może być pokryta powłoką teflonową lub tytanową. Powłoki te zapobiegają przywieraniu potrawy do powierzchni patelni.



Ryc. 20.21. Patelnie specjalistyczne: a) grillowa; b) do naleśników; c) do jaj sadzonych



Ryc. 20.22. Patelnia: a) okrągła, b) patelnia kwadratowa, c) patelnia owalna

2.06.2020 Temat: Temat: Naczynia do sporządzania potraw – brytfanny.

W notatce uwzględnij:

1. Co to jest brytfanna?
2. Rodzaje brytfanny.
3. Zasada przygotowania potraw w brytfannie.

Brytfanna to naczynie z pokrywą, w którym można smażyć, gotować i dusić różne potrawy. Ze względu na kształt (ryc. 20.23, s. 299) brytfanny można podzielić na:

- okrągłe,
- prostokątne.

Ze względu na rodzaj materiału, z którego są wykonane, brytfanny (ryc. 20.24, s. 299) dzielą się na:

- żeliwne,
- ze szkła hartowanego (przezroczyste),
- stalowe emaliowane,
- gliniane nieszkliwione.

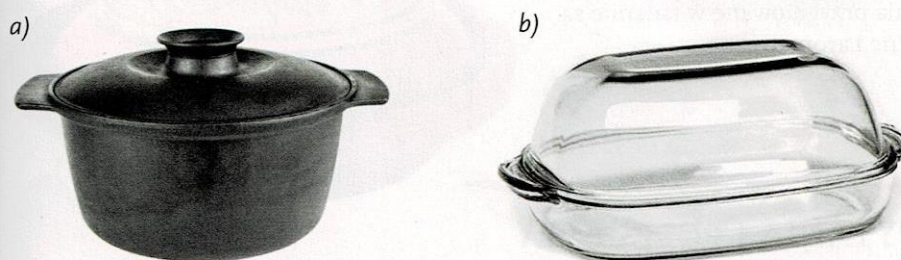


### Zasada przygotowywania potraw w brytfannie

Surowce wkłada się do brytfanny i przykrywa pokrywą. Podczas ogrzewania na wewnętrznej powierzchni pokrywy skrapla się para wodna, która nawilża potrawę.



Ryc. 20.23. Brytfanny: a) okrągła; b) owalna; c) kwadratowa



Ryc. 20.24. Brytfanny: a) żeliwna; b) ze szkła hartowanego

Termin wykonania zadania: 8.06.2020 Pracę przesyłacie na maila: [olagorecka@gazeta.pl](mailto:olagorecka@gazeta.pl)