

7.05.2020 Procesy technologiczne w gastronomii III TŻ

Temat: Kuchnia chińska

Na podstawie prezentacji oraz wcześniej przesłanych materiałów sporządź notatkę o kuchni chińskiej uwzględniając:

1. Cechy charakterystyczne dla tej kuchni.
2. Najpopularniejsze potrawy kuchni chińskiej.
3. Przyprawy stosowane i charakterystyczne dla tej kuchni.
4. Zastawa stołowa niezbędna do podania i konsumpcji potraw i napojów charakterystycznych dla tej kuchni.

Na podstawie poniższego przepisu sporządź zapotrzebowanie surowcowe dla 15 osób.

Chińskie pierożki – przepis na 6 osób

Składniki

Mięso wieprzowe mielone 300 gramów

krewetki 200 gramów

[Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr](#) 1

chińskie ciasto do pierożków 1 sztuka

imbir 20 gramów

pędy bambusa z puszki 100 gramów

ostra papryczka chilli 1 sztuka

ząbek czosnku 2 sztuki

kolendra 1 pęczek

olej sezamowy 10 mililitrów

sos sojowy 50 mililitrów

Termin wykonania zadania **13.05.2020**

Zadania proszę przesłać na maila olagorecka21@wp.pl oraz kasia_and@o2.pl

W razie pytań proszę o maila lub wiadomość w dzienniku elektronicznym.

A.Górecka