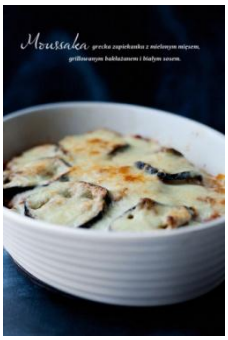
Procesy technologiczne w gastronomii III TŻ

Temat: Kuchnia grecka

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

1. Cechy charakterystyczne dla tej kuchni.
2. Najpopularniejsze potrawy kuchni greckiej.
3. Przyprawy stosowane i charakterystyczne dla tej kuchni.
4. Zastawa stołowa niezbędna do podania i konsumpcji potraw i napojów charakterystycznych dla tej kuchni.
5. Na podstawie poniższego przepisu sporządź zapotrzebowanie surowcowe dla 15 osób.



Musaka

SKŁADNIKI

4 PORCJE

BAKŁAŻANY

- **700 g bakłażana (2 sztuki)**
- **4 łyżki oliwy extra vergine**

SOS MIĘSNO-POMIDOROWY

- **1 łyżka oleju roślinnego**
- **1 cebula**
- **1 ząbek czosnku**
- **500 g chudego mielonego mięsa (cielęciny, wołowiny lub jagnięciny lub mieszanego)**
- **1/3 szklanki białego wina**
- **1 puszka pomidorów (obranych i pokrojonych) w gęstym sosie pomidorowym + ewentualnie 1 łyżka koncentratu pomidorowego**
- **1 łyżka posiekanej natki pietruszki**
- **1/2 łyżeczki mielonego cynamonu**
- **szczypta chili**
- **1 łyżeczka suszonego oregano**

- **1/2 łyżeczki cukru**
- **sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz**

SOS BESZAMELOWY

- **30 g masła**
- **2 płaskie łyżki mąki (25 g)**
- **300 ml mleka**
- **sól morska**
- **szczypta gałki muszkatołowej**
- **1/2 szklanki tartego parmezanu**

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