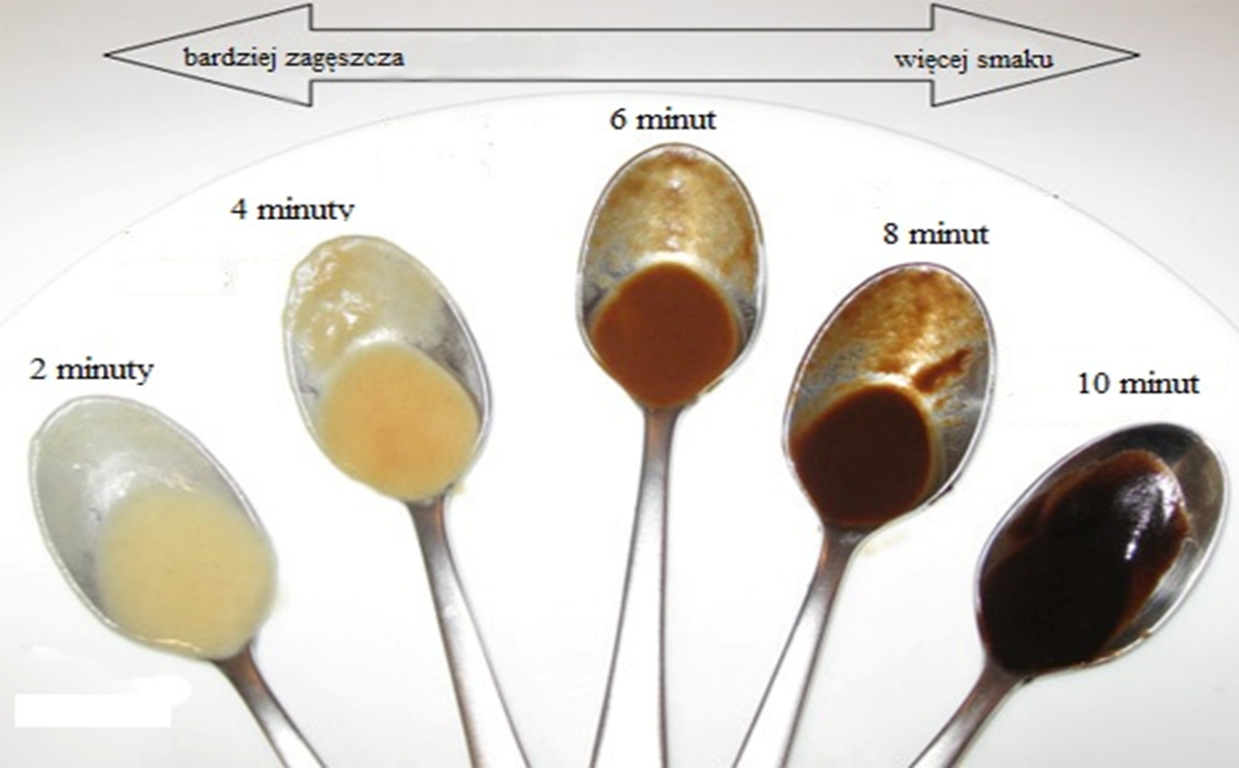
Temat: Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw

Proszę powtórzyć wiadomości ze zbóż z klasy II.

Przeczytaj temat z podręcznika strona 125 – 127 i zrób notatkę

1. Sposoby zagęszczania potraw z użyciem mąki
2. Zawiesina
3. Podprawa zacierana
4. Zasmażka
5. Oprószanie
6. Charakterystyka zawiesiny - opisz
7. Surowce
8. Sposób wykonania
9. Zastosowanie
10. Charakterystyka podprawy zacieranej - opisz
11. Surowce
12. Sposób wykonania
13. Zastosowanie
14. Charakterystyka zasmażki - opisz
15. Rodzaje
16. Surowce
17. Sposób wykonania
18. Zastosowanie
19. Charakterystyka oprószania - opisz
20. Surowce
21. Sposób wykonania
22. Zastosowanie



1. Poniżej sporządź notatkę do pkt. 4.
2. Napisz co przedstawia powyższy rysunek. Zwróć uwagę przede wszystkim na strzałkę.

Swoje spostrzeżenia prześlij na adres [atolwinska@op.pl](mailto:atolwinska@op.pl) Czekam do środy 1 kwietnia do godz. 15.