

- Zakończyliśmy „**Wykorzystanie jaj w gastronomii**”, w związku z tym proszę powtórzyć wiadomości z tego tematu + wiadomości z klasy I .
- 19.05.2020 (wtorek) od godz. 08:00 do godz. 14:30 będzie udostępniony test.
- Po aktywacji testu otrzymacie, na maila, kod dostępu, który trzeba będzie wpisać po wejściu na stronę www.testportal.pl

Temat: Mleko i przetwory

Proszę powtórzyć wiadomości z mleka i przetworów z klasy I.

Przeczytaj temat z podręcznika strona 92 – 100

Zapoznaj się z poniższą prezentacją

Sporządź notatkę

Naucz się

Zdjęcie z notatką w zeszycie proszę przesłać na adres atolwinska@op.pl (zdjęcie proszę robić tak, żeby 1 zdjęcie zawierało 2 strony zeszytu).

Czekam do 22 maja

narzędzia do krojenia

❖Tasak

❖Nóż do serów miękkich

❖Nóż do parmezanu



narzędzia do krojenia

- Strug



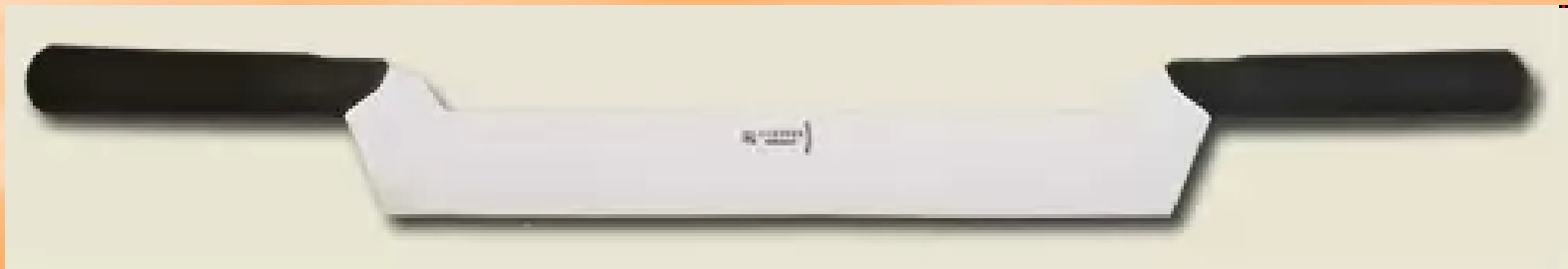
narzędzia do krojenia

- Nóż z wąskim ostrzem do miękkich serów
- Nóż średniej wielkości
- Nóż do parmezanu



narzędzia do krojenia

- Nóż z dwoma uchwytami



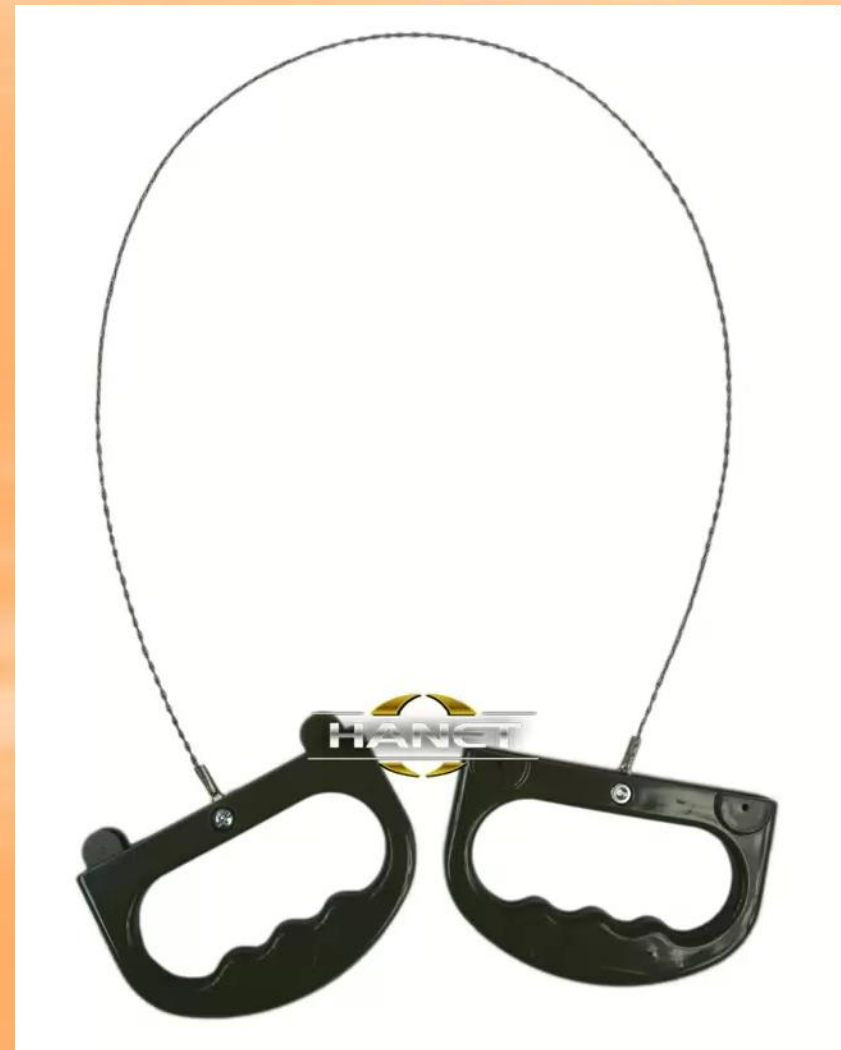
narzędzia do krojenia

- Krajacz strunowy



narzędzia do krojenia

Nóż strunowy



sposoby krojenia



sposoby krojenia

ROUND CHEESES



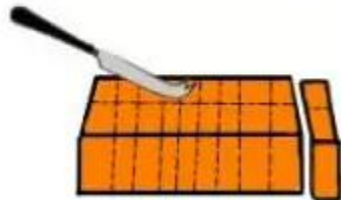
SQUARE CHEESES



CHEESE WEDGES



RECTANGULAR BLOCKS



CONES AND PYRAMIDS



SPOSOBY PODAWANIA

- Kompozycja powinna składać się z 4-6 gatunków
- Temperatura serów 16-18°C
- Sery odpowiednio pokrojone
- Dekoracja np. świeżymi owocami, orzechami, figami, krakersami, bagietkami

SPOSOBY PODAWANIA



SPOSOBY PODAWANIA



SPOSOBY PODAWANIA



SPOSOBY PODAWANIA



SPOSOBY PODAWANIA



zmiany zachodzące podczas gotowania mleka

- Na powierzchni tworzy się kożuch /białka serwatkowe/
- Na dnie i ściankach tworzy się przywarka /białka/
- Obniża się wartość odżywcza w wyniku wytrącania białek
- Straty witamin
- W mleku nadkwaszonym lub z dodatkiem, niektórych owoców następuje koagulacja kazeiny

zasady gotowania mleka

- Gotować w specjalnych garnkach z płaszczem wodnym
- Gotować w ilości nie większej niż 20 litrów
- Mieszać aby zapobiec przywieraniu
- Wlewać do garnka opłukanego zimną wodą /powstawanie przywarki/
- Przechowywać w nieprzezroczystych naczyniach/straty witamin/
- Mleka UHT nie trzeba gotować wystarczy podgrzać



zastosowanie

- bawarka





Kumys Mongolia - Mongołowie do produkcji niskoprocentowego napoju **kumysu** stosują mleko. Kiedyś głównie końskie, dziś też krowie i owcze. Dawniej fermentacja odbywała się we wstrząsanych podczas jazdy, skórzanych bukłakach przytroczonych do środków transportu, a powstały napój o mocy około 2,5 proc. od razu konsumowano. Dziś kumys robi się w plastikowych beczkach, a potem rozlewa do butelek jak piwo

Kiedy Mongołowie opanowali w końcu sztukę destylacji, z kumysu zaczęli wytwarzać wódkę - **archi**, mającą około 30 proc. zawartości alkoholu. Pije się ją na domowych biesiadach ze wspólnej, krążącej wśród gości miseczki. Obowiązuje przy tym specyficzna, zupełnie inna niż w Polsce, zasada. U nas nie wypada nie wypić do końca, w Mongolii wręcz przeciwnie - nie wolno wypić wszystkiego na raz. Spożywanie archi rozpoczyna gospodarz i to on uzupełnia miseczkę.

zastosowanie

- Pierogi ruskie



zastosowanie

- Pierogi leniwe /twaróg z dodatkiem ziemniaków lub bez/



zastosowanie

- Podręcznik strona 94
 - Zupa nic
 - Kisiel mleczny

- W czwartek 28 maja napiszemy sprawdzian z mleka i przetworów