**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

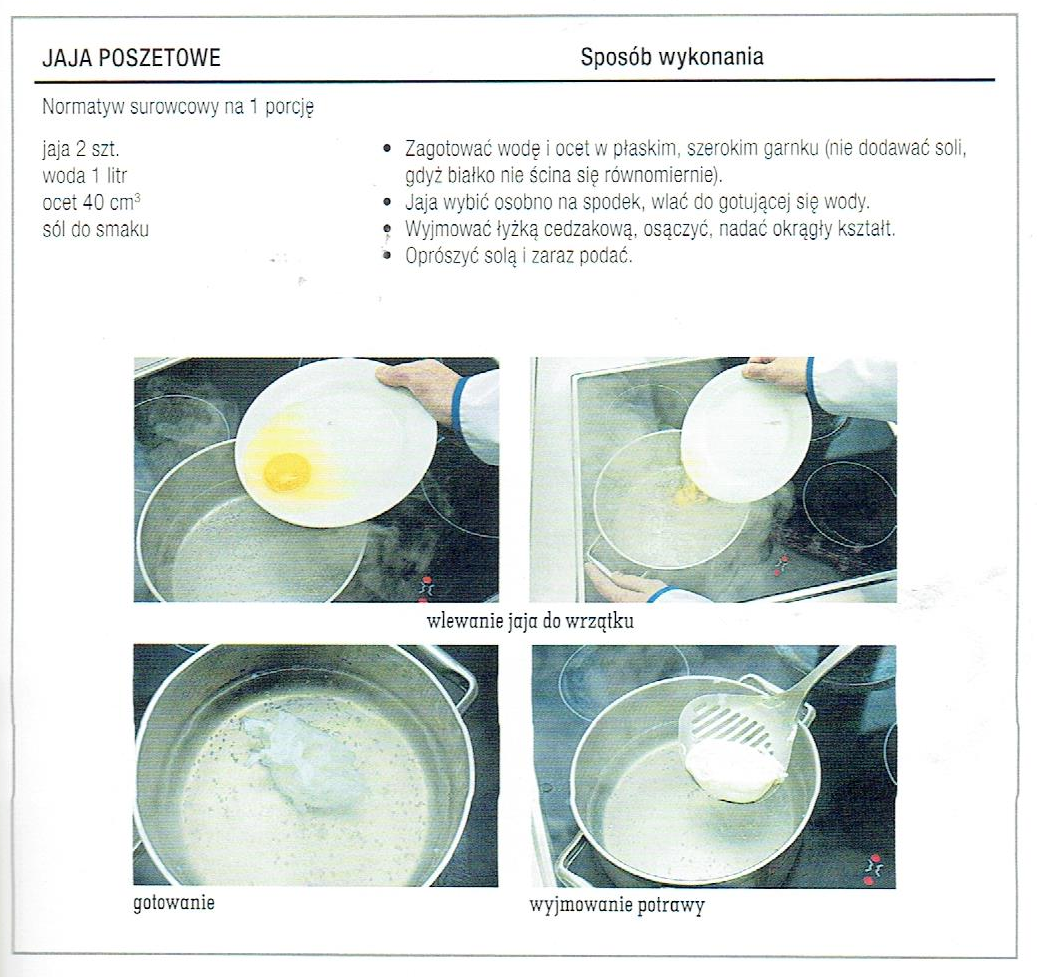
**Przedmiot: Przygotowanie dań (8 h/ tydzień)**

**Data: 29.10.2020 (4 h)**

**Temat: Przygotowanie potraw z jaj gotowanych**

**Kontakt: n.m.zborowski@ptz.edu.pl**

W ramach zajęć:

1. Przygotuj jajko w koszulce (jajko poszetowe) według receptury:

Konarzewska M.; Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem; Przygotowanie i wydawanie dań. WSiP, Warszawa 2019

Po przygotowaniu jajka przełóż je na talerz i delikatnie przetnij aby sprawdzić czy żółtko pozostało płynne. Przygotuj małą karteczkę i imieniem i nazwiskiem, ustaw ją obok talerzyka, a następnie zrób zdjęcie i prześlij na powyższy adres mailowy.

1. przygotuj 1 recepturę na potrawę z wykorzystaniem jaj gotowanych. Możesz posiłkować się literaturą, Internetem oraz innymi wiarygodnymi źródłami.

Przepis powinien zostać przygotowany według poniższego schematu:

1. Nazwa potrawy;
2. Liczba porcji (proszę przeliczyć składniki na 11 osób- po powrocie do szkoły będziemy przygotowywać niektóre potrawy z tych receptur);
3. Składniki;
4. Przyprawy;
5. Sposób przygotowania (szczegółowo i krok po kroku);
6. Sposób podania;
7. Propozycja dekoracji (co można wykorzystać do dekoracji);

**Wykonanie zadania praktycznego nie wymaga wychodzenia z domu.** W przypadku braku octu wykorzystaj sok cytrynowy. Powodzenia!

**Zadania podlegają ocenie. Zdjęcia, pliki w formacie PDF, Word lub skany prześlij na adres mailowy do dnia 29.10.2020 godz. 18.00**