**Klasa 3 a**

Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska

Data realizacji: 21.10.2020 roku

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem [n.m.grabowska@ptz.edu.pl](mailto:n.m.grabowska@ptz.edu.pl) i numerem telefonicznym, który jest Wam znany.

**Przedmiot: Procesy technologiczne w gastronomii.**

Liczba godzin: 5

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Sporządzanie potraw kuchni polskiej.**

1.Zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce

2.Charakterystyka potraw i napojów kuchni staropolskiej

3.Wpływ kuchni innych narodów na kuchnię polską – tabela 7.1

Polecenia:

1.Wyszukaj i wypisz typowe potrawy kuchni staropolskiej

2.Wybierz trzy dowolne potrawy kuchni staropolskiej i opisz ich technikę wykonania.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik przedmiotowy:

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, WSiP, część 2, srt.132 -142