**KLASA 3 a**

**Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem n.m.grabowska@ptz.edu.pl i numerem telefonicznym, który jest Wam znany.

 **Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**

 Data realizacji: 26.10.2020 roku

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Sporządzanie zup.**

1.Klasyfikacja zup

2.Rodzaje i charakterystyka wywarów stosowanych w produkcji gastronomicznej

3.Główne składniki zup

4.Rodzaje i charakterystyka zup: czystych, zagęszczonych i specjalnych

5.Zupy kuchni różnych narodów

6.Dodatki stosowane do zup

Polecenia:

1.Sporządź schematy blokowe: zupy krem z groszku zielonego i kapuśniaku

2.Wskaż różnicę między rosołem a bulionem

3.Jaka jest różnica w zagęszczaniu zup zasmażką i zawiesiną

 Proszę sporządzić notatkę z lekcji w zeszycie przedmiotowym oraz przesłać na adres mailowy zadania z polecenia do dnia 30.10.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 2, WSiP.