

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/technologia-gastronomiczna-z-towaroznawstwem-w-pytaniach-i-zadaniach-zeszyt-cwiczen-cz-1-p-864.html>



Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach, zeszyt ćwiczeń cz. 1

Cena	23,00 zł
Dostępność	Książka dostępna
Numer katalogowy	TGI
Kod CN	4901

Opis książki

zeszyt przeznaczony do nauki zawodu kucharz małej gastronomii oraz zawodów gastronomicznych na poziomie technikum, np. kucharz, kelner, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik organizacji usług gastronomicznych

Autorki: Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek
Wyd. 1, 2007
ISBN 978-83-89287-62-5
ss. 145
oprawa: miękka

Doskonałe materiały, które mogą być wykorzystywane do opanowania i utrwalenia wiadomości, a także jako sprawdziany wiedzy i ...książka kucharska z dobrymi, nietypowymi recepturami. Zeszyty zawierają zestawy zadań, dotyczące: w cz. 1: produktów spożywczych, produkcji gastronomicznej, zastosowania warzyw, grzybów, owoców, mleka, jaj, mąki i kasz w technologii gastronomicznej. Obejmuje również techniki sporządzania zup i sosów oraz ciast. W każdym temacie zamieszczono różne typy zadań testowych pomagających w przygotowaniu do egzaminu zawodowego.

Spis treści

1. Wiadomości wstępne z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem
2. Podstawowe wiadomości o produktach spożywczych
 - 2.1. Charakterystyka produktów spożywczych
 - 2.2. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych
3. Charakterystyka procesów technologicznych
 - 3.1. Obróbka wstępna
 - 3.2. Obróbka cieplna. Charakterystyka i zastosowanie tłuszczów
4. Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów
 - 4.1. Sporządzanie potraw z warzyw surowych
 - 4.2. Sporządzanie potraw z warzyw zawierających karoten i antocyjany oraz innych warzyw korzeniowych
 - 4.3. Sporządzanie potraw z warzyw zawierających chlorofil i warzyw kapustnych
 - 4.4. Sporządzanie potraw z warzyw zawierających betalainy i warzyw strączkowych
 - 4.5. Charakterystyka towaroznawcza ziemniaków i grzybów. Sporządzanie potraw z ziemniaków i grzybów
 - 4.6. Charakterystyka towaroznawcza owoców i ich wykorzystanie w produkcji potraw
5. Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jego przetworów
 - 5.1. Podstawowe wiadomości o mleku. Mleko, śmietana i śmietanka w produkcji

gastronomicznej

- 5.2. Sery twarogowe w produkcji gastronomicznej
- 5.3. Sery podpuszczkowe w produkcji gastronomicznej
- 6. Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej
 - 6.1. Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. Zastosowanie jaj w produkcji potraw
 - 6.2. Wykorzystanie właściwości jaj w produkcji potraw
- 7. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kasz i mąki w produkcji potraw
 - 7.1. Zastosowanie kasz w produkcji potraw
 - 7.2. Ciasta zarabiane w naczyniu
 - 7.3. Ciasta zarabiane na stolnicy - makaronowe, zacierkowe. Makarony fabryczne
 - 7.4. Ciasta zarabiane na stolnicy - pierogowe
 - 7.5. Ciasta zarabiane na stolnicy - ziemniaczane i serowe
 - 7.6. Zagęszczanie potraw mąką
- 8. Zupy, sosy gorące. Przyprawy
 - 8.1. Ogólne wiadomości o zupach. Zupy czyste. Przyprawy
 - 8.2. Zupy zagęszczane zawiesiną, zasmażką i podprawą zacieraną
 - 8.3. Zupy kremy. Zupy zagęszczane własnym składnikiem skrobiowym
 - 8.4. Wiadomości ogólne o sosach. Sosy gorące
- 9. Ciasta
 - 9.1. Wiadomości ogólne o ciastach. Ciasta piernikowe
 - 9.2. Ciasta kruche i półkruche
 - 9.3. Ciasta biszkoptowe
 - 9.4. Ciasto piaskowe
 - 9.5. Ciasta drożdżowe
 - 9.6. Ciasta ptysiowe
 - 9.7. Ciasta francuskie i półfrancuskie

Przykładowe strony

10. Nazwij sposoby formowania naleśników przedstawione na rysunkach i napisz, gdzie mają one zastosowanie.

Zastosowanie

- | | | |
|----|--|----------------|
| a) |  | a) |
| b) |  | b) |
| c) |  | c) |
| d) |  | d) |
| e) |  | e) |

? **Sprawdź, czy wiesz**

Wybierz i zaznacz poprawną odpowiedź:

1. Sporządzanie ciasta składa się z następujących etapów:
 - a) przesiania mąki, zarabiania, wyrabiania i formowania,
 - b) przygotowania składników, wymieszania i formowania,
 - c) odważenia składników, sklejenia ich i rozwałkowania,
 - d) zarabiania, napowietżenia i porcjowania.
2. Czas gotowania klusek kładzionych od momentu wypłynięcia wynosi:
 - a) 1–2 min,
 - b) 3–4 min,
 - c) 5–7 min,
 - d) 8–10 min.
3. Do smażenia naleśników używa się:
 - a) masła,
 - b) oleju słonecznikowego,
 - c) smalcu,
 - d) słoniny.

.....

10. Napisz, które części roślin wykorzystywane są do produkcji przypraw i podaj nazwy przypraw.

Lp.	Część rośliny	Nazwy przypraw
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

11. Do wymienionych potraw zaproponuj przyprawy:

- a) grochówka –
- b) rosoły, buliony –
- c) kapuśniak –
- d) pieczeń z dzika –
- e) ryba w galarecie –
- f) ciasteczka kruche drobne –
- g) pierniki –

12. Wpisz nazwy przedstawionych na rysunkach przypraw. Podkreśl przyprawy krajowe.



.....



.....