

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/technologia-gastronomiczna-z-towaroznawstwem-w-pytaniach-i-zadaniach-zeszyt-cwiczen-cz-2-p-866.html>



Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach, zeszyt ćwiczeń cz. 2

Cena	23,00 zł
Dostępność	Książka dostępna
Numer katalogowy	TGII
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, 2014
ISBN 978-83-89287-52-6
ss. 144
oprawa: miękka

Zeszyt ćwiczeń zawiera zestawy zadań teoretycznych i ćwiczeń praktycznych z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem z zakresu zastosowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz drobiu i ryb w technologii gastronomicznej, techniki wykonywania potraw półmiesnych, barowych i dań garmażeryjnych oraz deserów i napojów. Obejmuje również charakterystykę żywienia dietetycznego. W każdym temacie zamieszczono różne typy zadań testowych pomagających w przygotowaniu do egzaminu zawodowego i oznaczonych ikoną: *Sprawdź, czy wiesz.*

Spis treści

1. Ocena i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
 - 1.1. Wiadomości ogólne o mięsie zwierząt rzeźnych
 - 1.2. Podział tusz zwierząt rzeźnych
 - 1.3. Potrawy z mięsa gotowanego
 - 1.4. Mięsa smażone sauté
 - 1.5. Mięsa smażone panierowane
 - 1.6. Mięsa duszone w kawałkach drobnych
 - 1.7. Mięsa duszone w kawałkach jedno- i wieloporcyjnych
 - 1.8. Mięsa pieczone
 - 1.9. Potrawy z mięsnej masy mielonej gotowane i smażone
 - 1.10. Potrawy z mięsnej masy mielonej pieczone i duszone
 - 1.11. Wiadomości ogólne o podrobach. Potrawy z podrobów
 - 1.12. Wiadomości ogólne o dziczyźnie
2. Ocena towaroznawcza i wykorzystanie drobiu w produkcji gastronomicznej
 - 2.1. Ogólne wiadomości o drobiu i jego przydatności kulinarnej. Potrawy gotowane z drobiu
 - 2.2. Potrawy smażone z drobiu
 - 2.3. Potrawy duszone i pieczone z drobiu
3. Potrawy półmiesne i barowe
 - 3.1. Dania półmiesne gotowane i smażone

- 3.2. Potrawy półmięsne duszone, pieczone i zapiekane. Dania barowe
- 4. Wykorzystanie ryb w produkcji gastronomicznej
 - 4.1. Charakterystyka towaroznawcza ryb. Zastosowanie ryb solonych, wędzonych i marynowanych w produkcji potraw
 - 4.2. Obróbka wstępna ryb. Potrawy z ryb gotowanych
 - 4.3. Potrawy z ryb smażonych
 - 4.4. Potrawy z ryb pieczonych, duszonych i zapiekanych
 - 4.5. Potrawy z rybnej masy mielonej
 - 4.6. Wykorzystanie owoców morza w produkcji potraw
- 5. Dania garmażeryjne
 - 5.1. Podział i sporządzanie sosów zimnych
 - 5.2. Zakąski z jaj i warzyw
 - 5.3. Zakąski z mięsa i wędlin
 - 5.4. Zakąski z podrobów i drobiu
 - 5.5. Zakąski z ryb i śledzi
 - 5.6. Zakąski z sera. Kanapki. Koktajle
- 6. Desery
 - 6.1. Desery z owoców
 - 6.2. Desery z mleka, jaj, mąki i kasz
- 7. Napoje
 - 7.1. Charakterystyka używek i ich zastosowanie do sporządzania napojów
 - 7.2. Charakterystyka i sporządzanie napojów zimnych
- 8. Kuchnia staropolska i regionalna
- 9. Charakterystyka żywienia dietetycznego
 - 9.1. Dieta podstawowa lekkostrawna
 - 9.2. Dieta przy niedokwaśności i nieżycie jelit
 - 9.3. Dieta w chorobach wątroby i dróg żółciowych
 - 9.4. Dieta przy nadciśnieniu, niewydolności krążenia i chorobach nerek

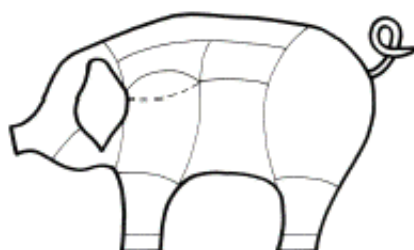
Przykładowe strony

1.3. Potrawy z mięsa gotowanego

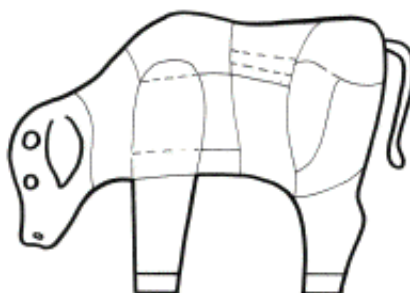
1. Uzupełnij opis zjawisk, jakie zachodzą w mięsie zwierząt rzeźnych po uboju.

- a) natychmiast po uboju następuje wskutek rozkładu glikogenu na wchłaniany przez włókna mięsne, które i Następnie kwas mlekowy i stężenie Okres ten trwa
- b) po kilku dniach rozpoczyna się czyli enzymatyczny białek w środowisku Mięso staje się a) b) c) d) e) o swoistym zapachu. Okres ten trwa
- c) w dojrzałym mięsie zawartość kwasu mlekowego stopniowo Mięso staje się dobrym podłożem do drobnoustrojów, w tym szczególnie bakterii Wydzielają się gazy i

2. Zakreśl i wpisz nazwy elementów gastronomicznych przeznaczonych do sporządzania potraw gotowanych.



Tusza wieprzowa



Tusza wołowa

3. Jakie zmiany zachodzą w mięsie podczas gotowania?

- a) objętość –
- b) barwa –
- c) białka tkanki mięsnej –
- d) białka tkanki łącznej:
 - kolagen –
 - elastyna –
- e) tłuszcz –
- f) składniki mineralne i witaminy oraz substancje wyciągowe