Temat: Charakterystyka zakąsek – cd.

**I. Zapoznaj się z tematem z podręcznika (35 - 39)**

**II. W zeszycie zrób notatkę, zgodnie z poniższymi punktami**

1. Definicja galarety
2. Etapy sporządzania galarety
3. Gotowanie wywaru
4. Dodatek produktów smakowo – zapachowych
5. Klarowanie galarety
6. Studzenie galarety
7. Zestalanie galarety
8. Zastosowanie galarety
9. Auszpik
10. Sztam
11. Warunki sanitarno-higieniczne
12. Przechowywanie przekąsek – WAŻNE EGZAMIN w zeszycie postaw wykrzyknik
13. **Wiadomości zawarte w notatce są do nauczenia**
14. **Odpowiedz na poniższe pytania**
15. Jak długo gotuje się wywar?
16. Co powoduje, że galareta jest mętna?
17. Czym zlikwidować mętność galarety?
18. Jak zlikwidować mętność galarety?
19. Do których galaret dodaje się żelatynę?
20. Co to jest synereza i kiedy zachodzi?
21. Czym charakteryzuje się galareta dobrej jakości?
22. Czym różni się auszpik od sztamu?
23. Jaki jest czas i temperatura przechowywania przekąsek? –ZAPAMIĘTAJ
24. **Na podstawie receptury (podręcznik strona 39) i poznanych wiadomości, wykonaj schemat blokowy produkcji galarety**
25. **Odpowiedzi na pytania z pkt. IV i schemat blokowy prześlij na adres** **atolwinska@op.pl**
26. **Na pracę czekam do 6 kwietnia (środa) do godziny 15.**
27. **Plik nazwij swoim nazwiskiem!!!!!!!!!!!!!!!!**