W celu powtórzenia wiadomości z działu owoce, proszę o zrobienie poniższych zadań. Masz czas do środy 25 marca do godziny 16

Zadanie 1

Niżej wymienione produkty zaklasyfikuj do odpowiedniej grupy

|  |  |
| --- | --- |
| Potrawy i napoje owocowe | Przetwory owocowe |
|  |  |

1. PULPY OWOCOWE, 6. KONFITURY, 11. KOMPOTY, 16. SURÓWKI OWOCOWE,
2. PRZECIERY OWOCOWE, 7. OWOCE SUSZONE, 12. POWIDŁA, 17. MARMOLADY,
3. OWOCE KANDYZOWANE, 8. DŻEMY, 13. MUSY 18. KOMPOTY FRANCUSKIE,
4. OWOCE, 9. SOKI I NAPOJE, 14. KISIELE, 19. GALARETKI,
5. OWOCE W SYROPIE, 10. SOKI OWOCOWE, 15. ZUPY, 20. KOMPOTY SURÓWKOWE

Zadanie 2

Podanym definicjom przyporządkuj odpowiednie pojęcia

………………………………………– otrzymywane w wyniku tłoczenia owoców całych lub rozdrobnionych

………………………………………..– przetwory otrzymywane z przecierów lub pulp owocowych z dodatkiem cukru

………………– otrzymywane głównie ze śliwek przez długotrwałe gotowanie z dodatkiem cukru. Są gęściejsze od dżemu

…………………………………– otrzymuje się z soku owocowego zagęszczonego cukrem

…………………………….– otrzymuje się przez gotowanie owoców świeżych lub konserwowanych, w całości lub rozdrobnionych w wytworzonym soku z dodatkiem cukru i syropu ziemniaczanego. Proces trwa 6-12 dni, zwiększając stężenie cukru

………………………………..– owoce pozbawione częściowo wody

……………………………………– całe lub rozdrobnione owoce w skrzepłej galaretce

………………………………………..– napoje otrzymuje się z soków świeżych lub zagęszczanych przez dodanie wody. Podaje się schłodzone lub z dodatkiem lodu w wysokich szklankach /highball (collins

………………………………………….- przygotowuje się z jasnych owoców z dodatkiem wina białego półwytrawnego.

………………………………………….– otrzymuje się przez smażenie owoców w coraz słodszym syropie. Występują w postaci suchej (pokryte cukrem, agarem, glazurą) lub w syropie cukrowym

……………………………………..– podaje się w całości lub rozdrobnione /100-150g/ z cukrem pudrem, śmietanką lub bitą śmietaną. W pucharkach na talerzyku z łyżeczką deserową

………………………………………– półprzetwory otrzymane z całych lub częściowo rozdrobnionych świeżych owoców z dodatkiem środków konserwujących

………………………………………..– owoce całe lub rozdrobnione z dodatkiem cukru, soku z cytryny, soków owocowych, wina, likierów. Sporządza się na 30 min przed podaniem i schładza

………………………………………….– półprzetwory otrzymane przez przetarcie świeżych owoców i oddzielenie części niejadalnych

………………………………………………….– są to napoje zimne składające się z jednego lub kilku gatunków owoców.

………………………………………….- kompoty z owoców miękkich zalewa się gorącym syropem – nie gotuje.

……………………………………………..– desery sporządzone z ugotowanych i przetartych owoców lub soków, zagęszczonych skrobią ziemniaczaną.

………………………………………………….– otrzymuje się przez gotowanie całych owoców w syropie cukrowym

……………………………………………….– są to wywary z owoców lub soki owocowe zestalone żelatyną.

…………………………………………….– zestalone, napowietrzone desery z owoców surowych lub gotowanych, zmiksowanych i połączonych z bitą śmietaną lub białkiem i żelatyną

…………………– całe lub rozdrobnione owoce zalewa się wrzącą wodą i powoli gotuje pod przykryciem. Rozgotowane owoce przeciera się, przyprawia /goździki, cynamon/, zagęszcza /mąką ziemniaczaną lub pszenną/ i ewentualnie podprawia śmietanką. Podaje się z dodatkami – grzanki słodkie, biszkopty, kluski, łazanki, groszek ptysiowym.

Zadanie 3

Podaj nazwy potraw, które otrzyma się po wykonaniu niżej wymienionych czynności.

Etapy sporządzania - ………………………………………………………….

 - zagotować przecier lub sok – odstawić z ognia

 - przygotować zawiesinę /mąka ziemniaczana+woda/

 - zawiesinę dodać powoli ciągle mieszając

 - zagotować

 - wyporcjować

Etapy sporządzania - ………………………………………………………….

- gotowanie owoców we wrzącej wodzie

- cedzenie

- słodzenie i dodanie rozpuszczonej żelatyny

- porcjowanie i chłodzenie

Serwuje się w pucharkach lub kompotierkach na talerzyku z łyżeczką.

Etapy sporządzania - ……………………………………………………………….

- gotowanie pod przykryciem całych lub rozdrobnionych owoców

- przecieranie

- przyprawianie /goździki, cynamon/,

- zagęszczanie /mąką ziemniaczaną lub pszenną/

- podprawianie śmietanką.

Podaje się z dodatkami – grzanki słodkie, biszkopty, kluski, łazanki, groszek ptysiowym.

Etapy sporządzania - ………………………………………………………………………….

- gotowanie syropu /woda+cukier/

- dodanie owoców

- gotowanie

Podaje się w kompotierkach /150-200g/ z czego 1/3 to owoce.

Etapy sporządzania - ……………………………………………………………………………

- zmiksować surowe lub ugotowane owoce

- ubić śmietankę lub białka

- delikatnie połączyć

- rozpuścić żelatynę i ochłodzić

- delikatnie połączyć

Etapy sporządzania - ……………………………………………………………………………….

- gotowanie syropu /woda+cukier/

- dodanie owoców

Podaje się w kompotierkach /150-200g/ z czego 1/3 to owoce.

Etapy sporządzania - ………………………………………………………………………………….

- gotowanie syropu /woda+cukier/

- dodanie owoców jasnych

- gotowanie

- dodanie wina białego

Podaje się w kompotierkach /150-200g/ z czego 1/3 to owoce.

A teraz podpisz się, zapisz zmiany i wyślij na adres atolwinska@op.pl