KARTA PRACY 1 – MAZUREK WIELKANOCNY

Po zapoznaniu się z materiałami dydaktycznymi uzupełnij poniższą tabelę.

|  |  |
| --- | --- |
| **ELEMENTY PRACY** | **OPIS, CHARAKTERYSTYKA** |
| WYGLĄD WYPIEKU | Mazurek tradycyjny przekładany marmoladą | Pomysły na dania |
| SKŁADNIKI PODSTAWOWE I UZUPEŁNIAJĄCE CIASTA |  |
| NARZĘDZIA I SPRZĘT NIEZBĘDNE DO WYKONANIA CIASTA |  |
| TECHNIKA SPORZĄDZANIA CIASTA |  |
| FORMOWANIE I PIECZENIE CIASTA |  |
| SPOSÓB WYKOŃCZENIA CIASTA |  |