Karta pracy

– obróbka cieplna dziczyzny i podrobów

1. Uzupełnij tabelkę dotycząca

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obróbka cieplna** | **Cechy surowca** | **Asortyment potraw** |
| Gotowanie |  | Pasztety, sztuka mięsa |
| Pieczenie | Mięso ze sztuk młodych, dobrze umięśnionych |  |
|  | Mięso ze sztuk młodych, dobrze umięśnionych | Pieczenie duszone , zrazy, ragout, gulasze w sosach smakowych |
| Smażenie | Mięso ze sztuk młodych o delikatnej tkance, skruszałe, soczyste |  |

1. Wymień klasy podrobów . ………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
2. Podaj 5 przykładów potraw z podrobów . ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….