Technologia gastronomiczna –

25.05.2020r

Temat: Sprawdzian wiadomości :

Zgodnie z zapowiedzią przystępujemy do sprawdzianu, który znajdziecie w załączniku. Należy wypełnić załącznik i odesłać go na e-mail. dzisiaj do godz. 12 00.

Życzę owocnej pracy. J. Zając

Temat : Obróbka wstępna drobiu i dzikiego ptactwa

Celem dzisiejszej lekcji jest poznanie zasad obróbki wstępnej drobiu oraz czynności z tym związanych.

Do gastronomii i handlu drób dostarczany jest w formie tuszek lub elementów po częściowej obróbce wstępnej ( zabiciu odpierzeniu, i patroszeniu) . Przed przystąpieniem do obróbki wstępnej należy poddać bezwzględnie poddać go ocenie – (zapach i wygląd). W zależności od rodzaju mięsa, sposobu późniejszej obróbki cieplnej oraz czy jest to mięso mrożone czy schłodzone proces obróbki składa się z wielu etapów

1. Ocena świeżości mięsa
2. Etapy obróbki wstępnej drobiu i dzikiego ptactwa

Etapy

Materiały do lekcji znajdziecie pod adresem <https://prezi.com/eyxuptooorg2/obrobka-wstepna-i-cieplna-drobiu/>

Wszelkie pytania i informacje zwrotne należy kierować do mnie na e-mail – [jolantazajac66@wp.pl](mailto:jolantazajac66@wp.pl) lub poprzez e-dziennik wpisując w tytule wiadomości imię i nazwisko ucznia oraz klasę.

Pozdrawiam J. Zając