

Pracownia gastronomiczna kl.II

P. Gastr.

M.Boguszevska

Charakterystyka i techniki sporządzania różnych rodzajów ciast

Pracownia gastronomiczna

M.Boguszewska

Rodzaje ciast:

- Ciasta kruche
- Ciasta francuskie i półfrancuskie
- Ciasta parzone (ptysiowe)
- Ciasta piernikowe
- Ciasta biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe
- Ciasta drożdżowe
- Ciasta zbijane
- Ciasta obgotowywane
- Ciasta bezowe

Techniki sporządzania ciast

- Skan 1

Rodzaje ciast i wybrane elementy charakterystyki

- Proszę zapoznać się z pozostałymi skanami i wybranymi informacjami o ciastach.
- Bardzo przepraszam za jakość skanów, na tyle ile faktycznie Wam potrzeba wystarczą te.



ZADANIE

Kochani,

Waszym zadaniem na ten tydzień jest **zrobienie dowolnego ciasta w domu** (ze składników, które macie, proszę nie jeździć po żadne zakupy!!

Proszę zostać w domu!!)

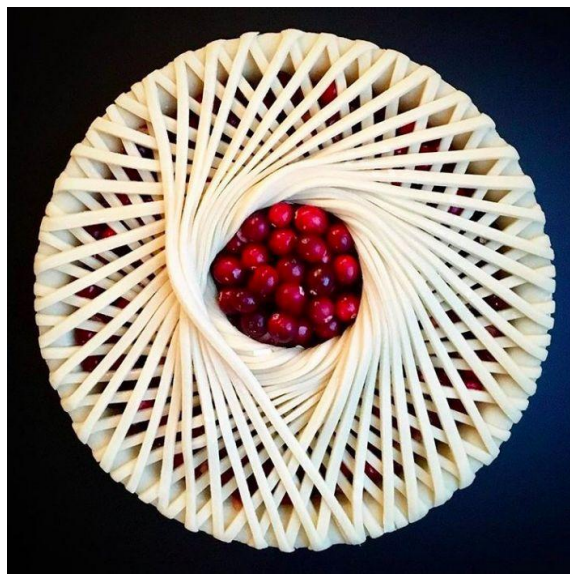
Następnie proszę napisać, co to za ciasto, wypisać składniki, technikę sporządzania i etapy produkcji.

W razie problemów, proszę pisać do mnie na fb.

- Mam nadzieję, że będzie **SMACZNIE** !!
Mniaaammmmm



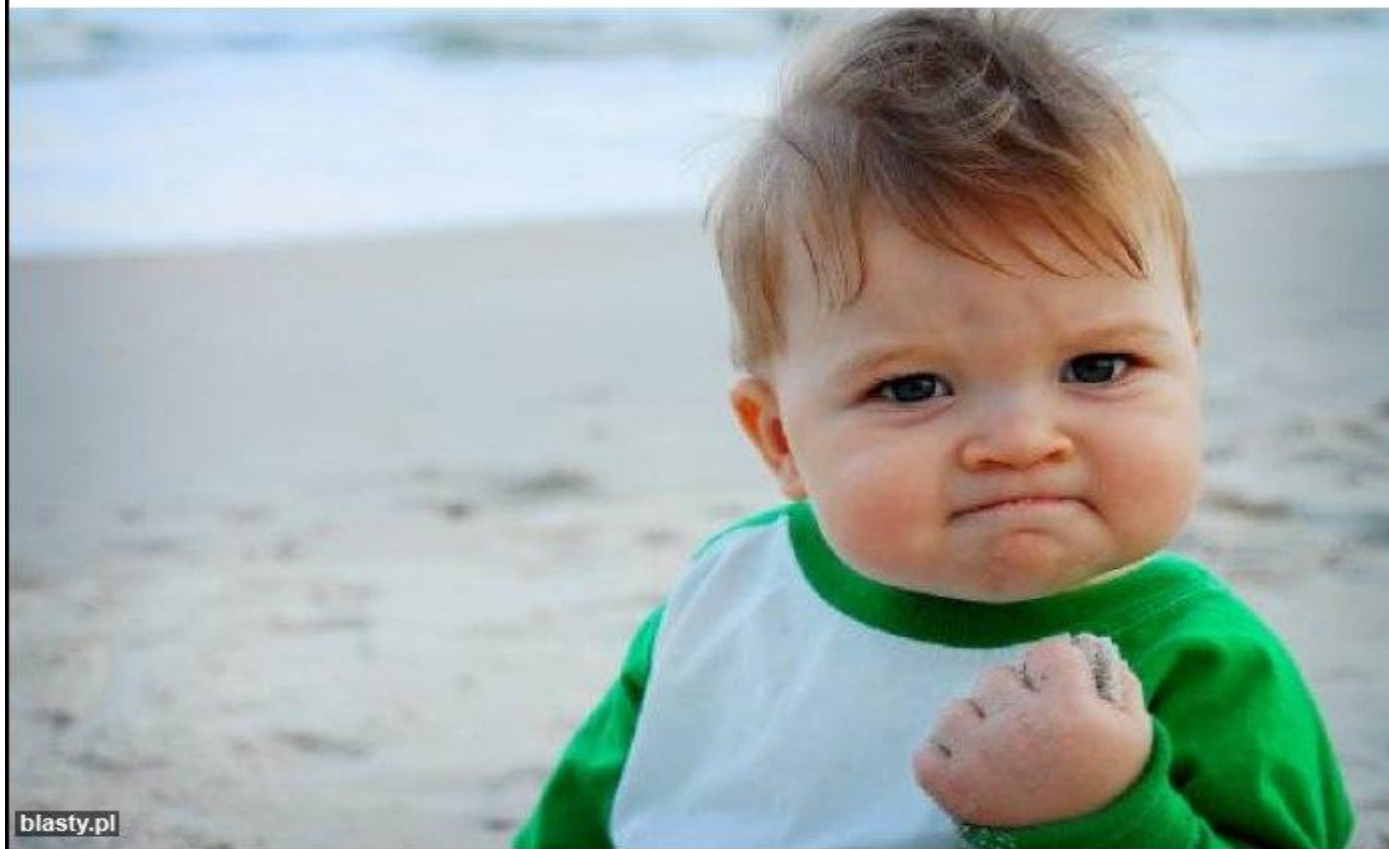
Zachęcam do wysyłania zdjęć waszych ciast 😊





Na pewno świetnie sobie poradzicie !!

POWODZENIA!!!



blasty.pl

