Temat: Charakterystyka zakąsek

Przeczytaj temat z podręcznika strona 5 - 33 i zrób notatkę

1. Definicja zakąsek (przekąsek, przystawek)
2. Podział zakąsek
3. Ze względu na temperaturę podawania
4. Ze względu na główny składnik
5. Asortyment zakąsek z warzyw
6. Asortyment zakąsek z serów
7. Asortyment zakąsek z jaj
8. Asortyment zakąsek z mięs
9. Asortyment zakąsek z ryb i owoców morza
10. Wyjaśnij poniższe pojęcia
11. Dania garmażeryjne
12. Befsztyk tatarski – surowce, sposób wykonania, rodzaje dodatków
13. Terrina – inna nazwa, rodzaj obróbki cieplnej, kraj pochodzenia
14. Tartinki
15. Carpaccio – surowce, sposób wykonania
16. Tymbaliki
17. Rolmopsy
18. Fondue
19. Sushi
20. Sałatka caprese
21. Jaja nadziewane
22. Jaja faszerowane
23. Jaja garnirowane
24. Rolada
25. Galantyna
26. A teraz zakwalifikuj je do odpowiedniego rodzaju zakąsek wykorzystując podział z pkt. 2.
27. Po wykonaniu zadań pracę podpisz. Zapisz plik. Plik nazwij swoim nazwiskiem. Wyślij na adres [atolwinska@op.pl](mailto:atolwinska@op.pl) do środy 1 kwietnia do godz. 15