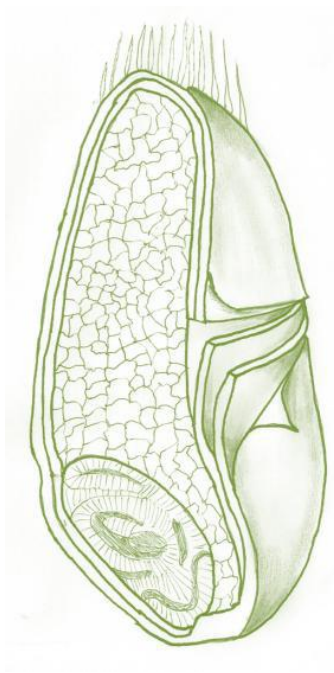


ZBOŻA I MAKA

1. Opisz poniższą budowę ziarna zbożowego



2. Wymień rodzaje zbóż używane w technologii gastronomicznej

żyto, jęczmień

.....

.....

.....

.....

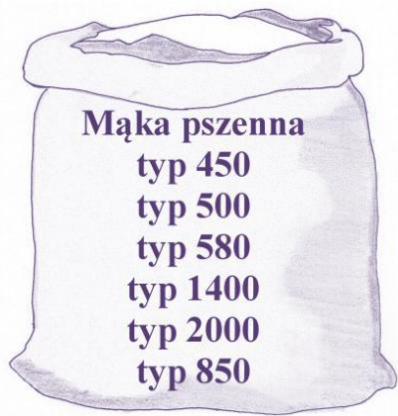
3 Wyjaśnij, co oznacza typ mąki np. typ 450

.....

.....

.....

.....



4. Opisz poniższe typy mąki



.....
.....
.....
.....

5. Przedstaw proces technologiczny produkcji makaronu domowego

.....
.....
.....
.....
.....
.....

6. Jaką rolę w technologii gastronomicznej spełniają makarony?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

7. Jakie właściwości technologiczne posiada skrobia?

.....
.....
.....

.....
.....
8. Jakie właściwości technologiczne posiada gluten?

.....
.....
10. Co rozumiesz pod pojęciem mąki ziemniaczanej?

.....
.....
11. Wymień metody zagęszczania potraw, w których głównym składnikiem jest mąka

.....
.....
12. Wymień gorące sosy do dań głównych

Chrzanowy, cebulowy, potrawkowy.....

.....
.....
13. Wymień zimne sosy do zakąsek

Musztardowy, grecki.....

.....
.....
14. Wymień słodkie sosy na bazie mleka

.....
.....
15. Przedstaw proces produkcji sosu beszamelowego

Nazwa surowca	Gramy	Sposób wykonania
Kapusta kwaszona	900	
Jabłka	200	
Marchew	120	
Cebula	100	
Cukier	25	