Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 25.05.2020

**Temat:** Charakterystyka potraw z mięsa duszonego.

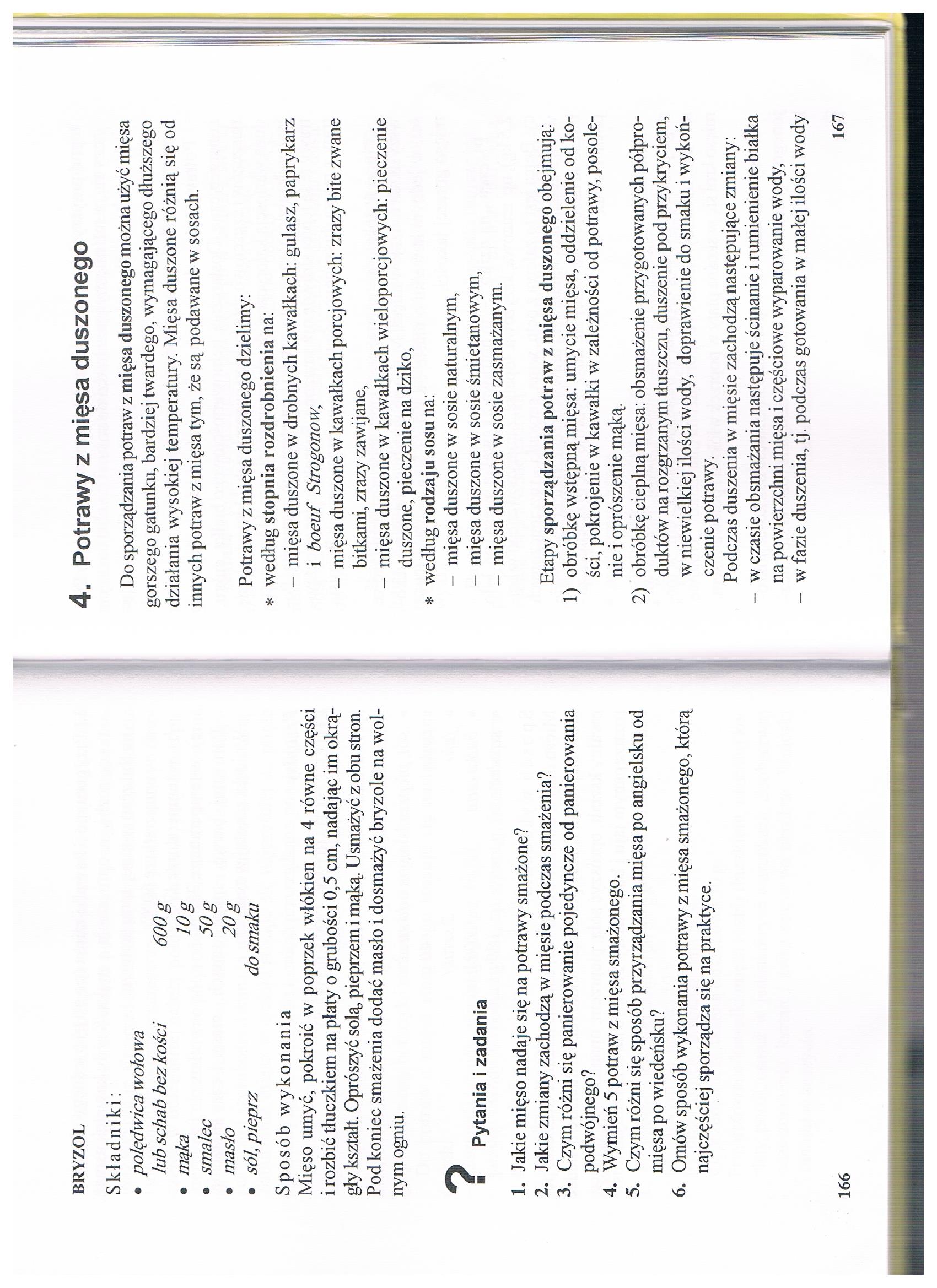
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze stron 167-169 (załącznik nr 1).
2. Przepisz do zeszytu jedną, wybraną recepturę na potrawę z mięsa duszonego.
3. Napisz, jakie znasz potrawy z mięsa duszonego.

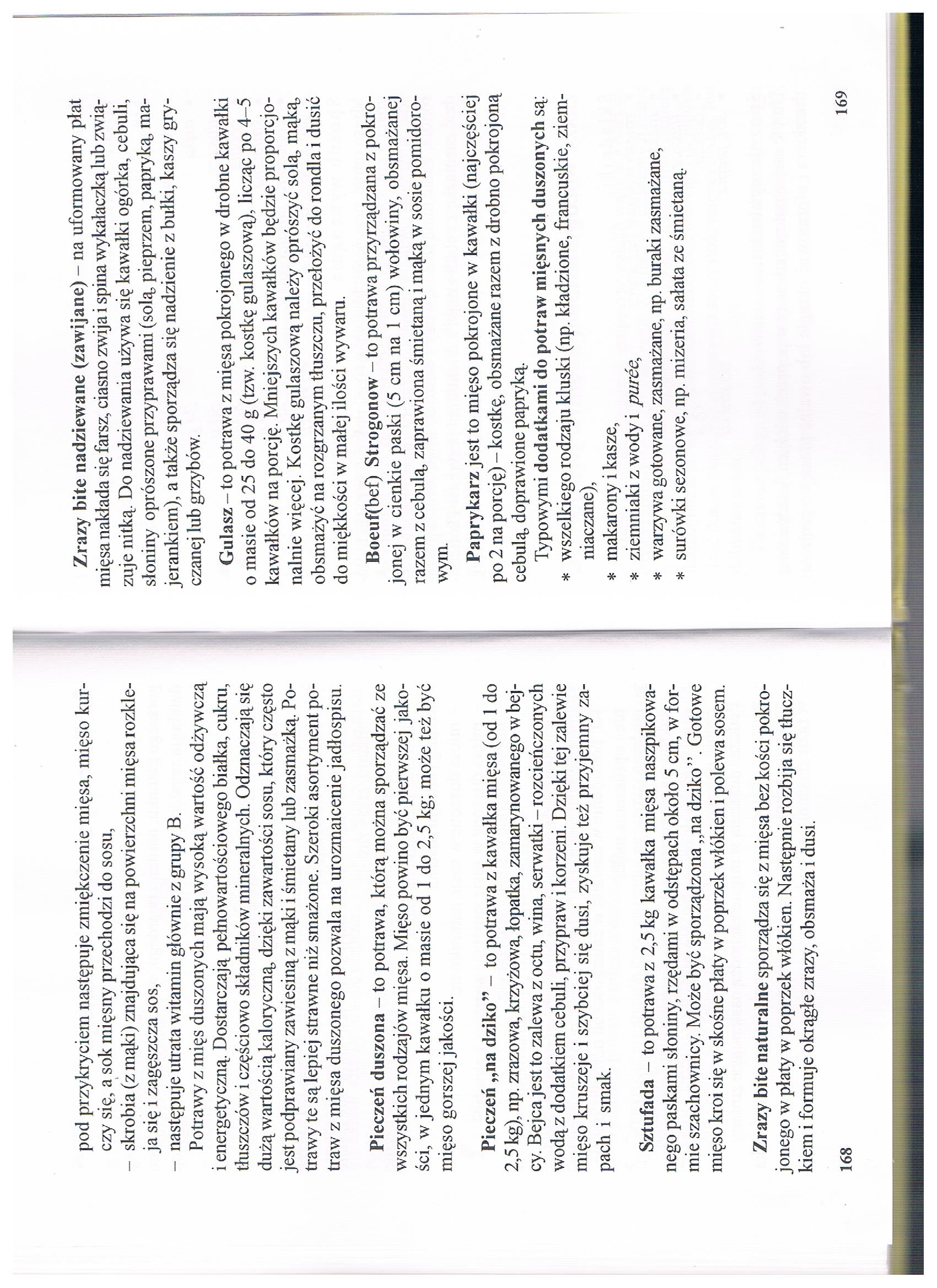
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

Załącznik nr 1, strona 1:



Załącznik nr 1, strona 2:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 29.05.2020

**Temat:** Etapy sporządzania potraw z mięsa duszonego.

Zadania do wykonania:

1. Odpowiedz na pytania:   
   a) jakie mięso nadaje się na potrawy duszone?  
   b) przypomnij sobie, co to jest „duszenie”.  
   c) jakie zmiany zachodzą podczas duszenia mięsa?  
   d) wymień dodatki najczęściej stosowane do mięs duszonych.
2. Zapisz odpowiedzi w zeszycie przedmiotowym.

Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!