

Temat: Niezbędne do chłodzenia i zamrażania.

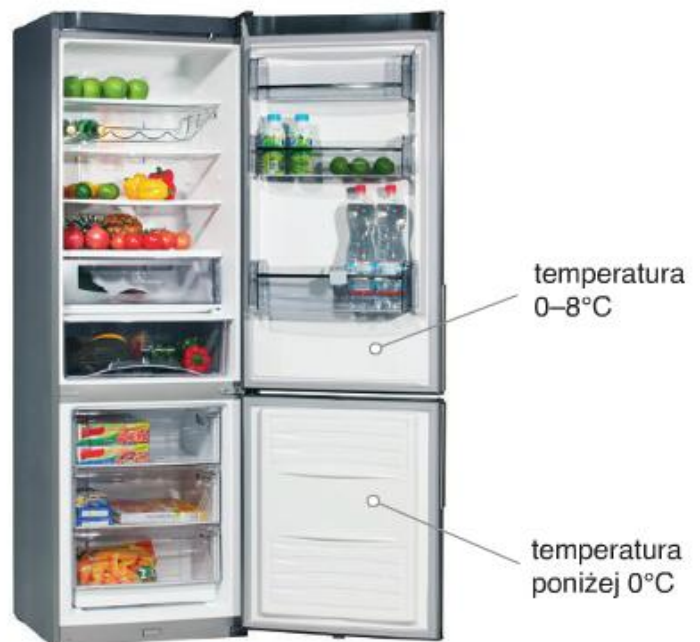
Zapoznaj się z materiałem lekcji.

Niezbędne do chłodzenia i zamrażania

W każdej kuchni potrzebny jest sprzęt umożliwiający przechowywanie żywności i zabezpieczenie jej – przez ochłodzenie lub zamrożenie – przed zepsuciem. Najczęściej funkcje te spełnia jedno urządzenie – chłodziarko-zamrażarka. Temperatura w części chłodzącej wynosi od 0 do +8°C. W komorze zamrażarki występuje natomiast temperatura ujemna, sięgająca kilkunastu stopni poniżej 0°C. Chłodzenie i zamrażanie potraw umożliwia ciecierz rozprowadzana przewodami znajdującymi się na tylnej ścianie chłodziarko-zamrażarki. W urządzeniach chłodzących i mrozących można ustawić odpowiedni obieg powietrza.

TO CIEKAWE!

Dawniej do przechowywania żywności służyły szafy lub pomieszczenia wypełnione lodem, dlatego nazywały się one lodówkami. W ten sam sposób potocznie określa się współczesne urządzenia chłodzące, mimo że nie wykorzystuje się w nich lodu.



Praca domowa

Zapisz do zeszytu temat lekcji wraz z datą oraz wykonaj w zeszycie ćwiczenie 3.

ĆWICZENIE 3

Wybierz właściwe dokończenie każdego zdania.

- Chłodzenie i zamrażanie jest możliwe dzięki ciecierz płynącej w przewodach umieszczonych w środku chłodziarko-zamrażarki / znajdującej się w zbiorniku na zewnątrz chłodziarko-zamrażarki.
- Temperatura w części chłodzącej jest dodatnia / ujemna.

Dokonania pracy ucznia, proszę udokumentować w formie zdjęcia, po czym proszę przesłać na adres [email:karolkawiak.sosw@wp.pl](mailto:karolkawiak.sosw@wp.pl)

Podstawą oceniania będzie również prowadzenie zeszytu przedmiotowego ucznia.