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: 18.05.2020

**Temat:** Potrawy z mięsa gotowanego.

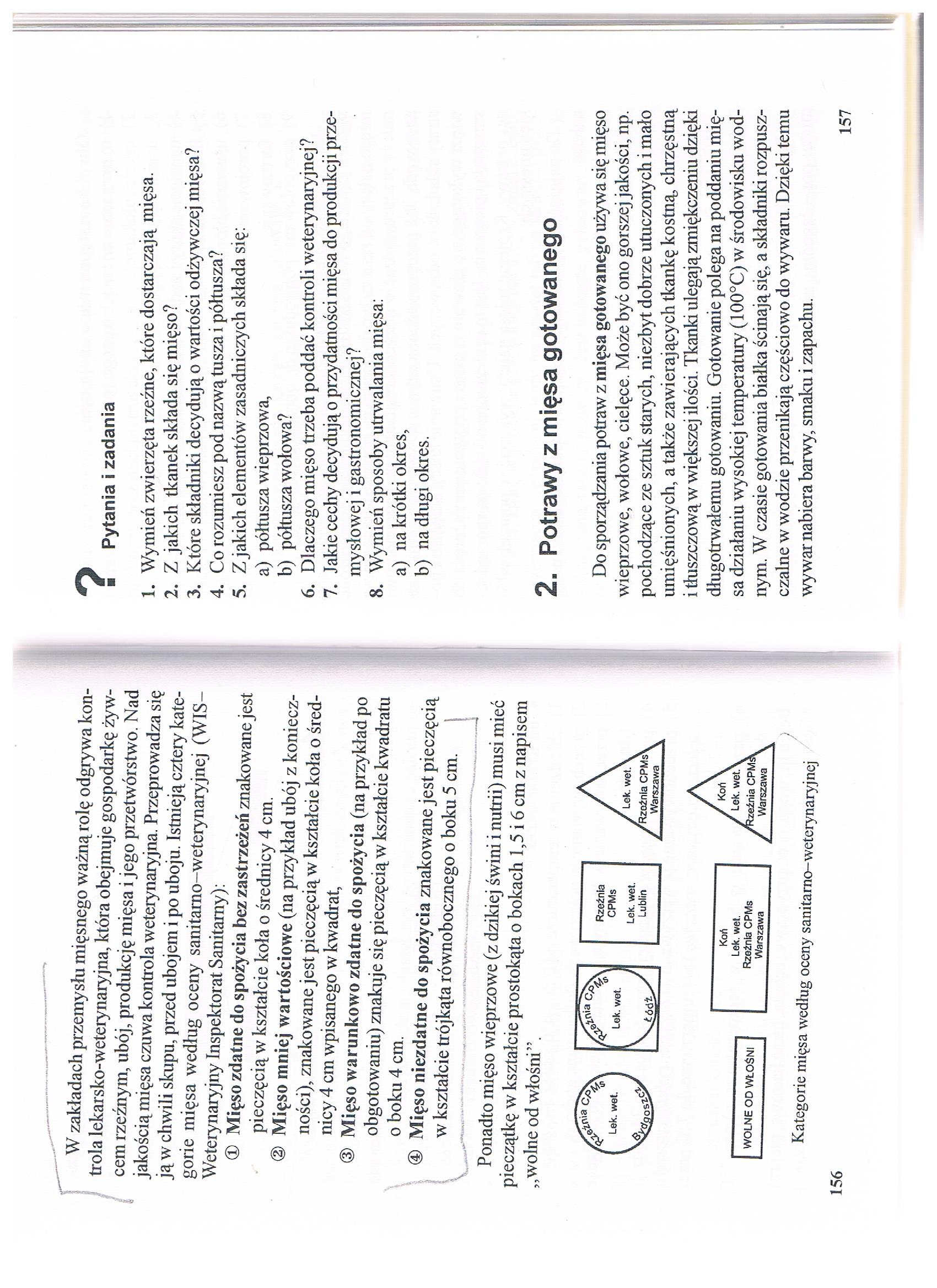
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze stron 157-160 (załącznik nr 1).
2. Przepisz do zeszyty zasady obróbki wstępnej (1-6).
3. Napisz, jakie znasz potrawy z mięsa gotowanego.
4. Podaj recepturę na jedną dowolną potrawę z mięsa gotowanego (skład i sposób wykonanie).

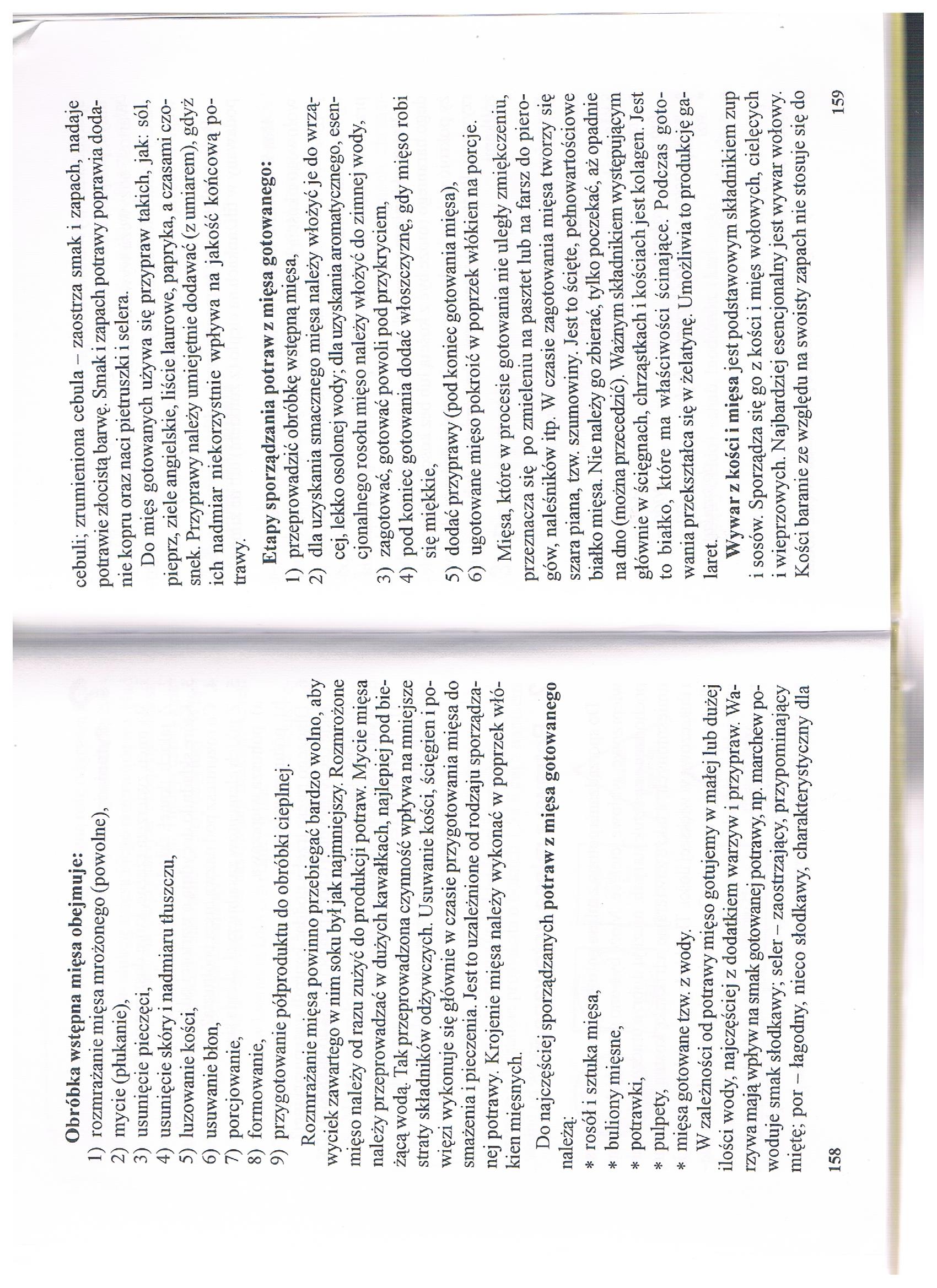
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

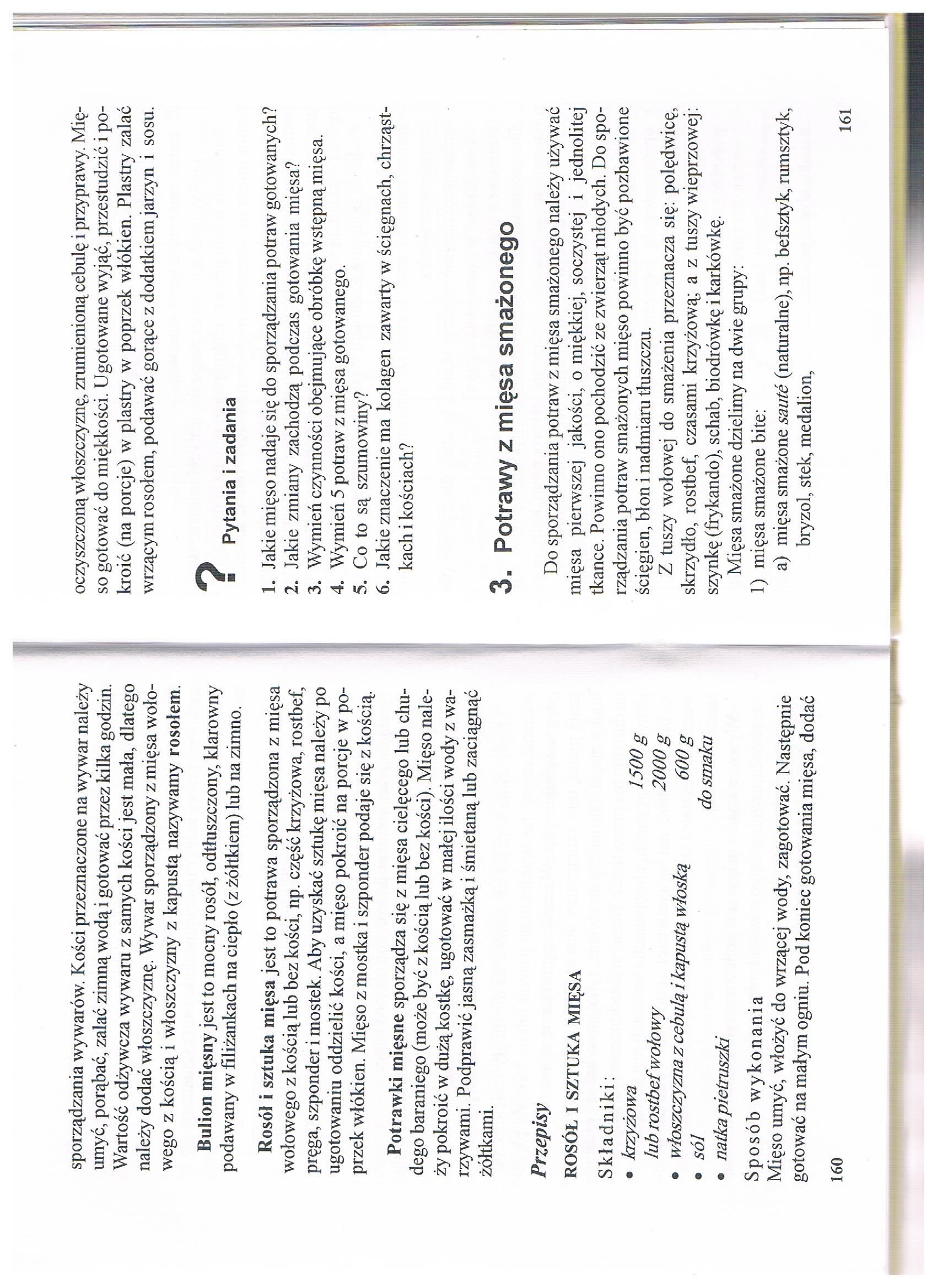
Załącznik nr 1, strona 1:



Załącznik nr 1, strona 2:



Załącznik nr 1, strona 3:



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: 22.05.2020

**Temat:** Potrawy z mięsa smażonego.

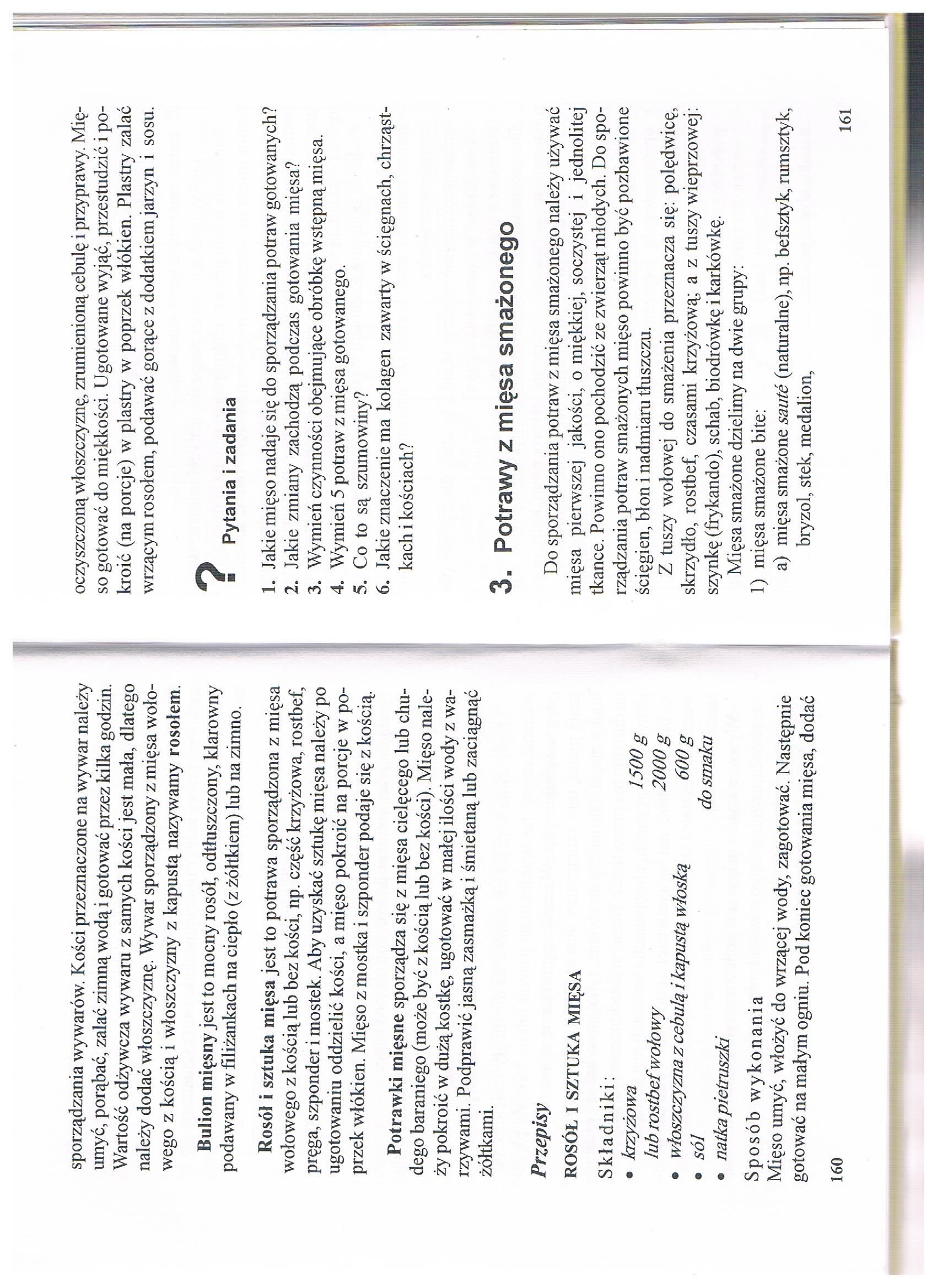
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze stron 161-164 (załącznik nr 2).
2. Napisz, jak dzielimy mięsa smażone.
3. Przerysuj do zeszytu tabelę ze strony 163.

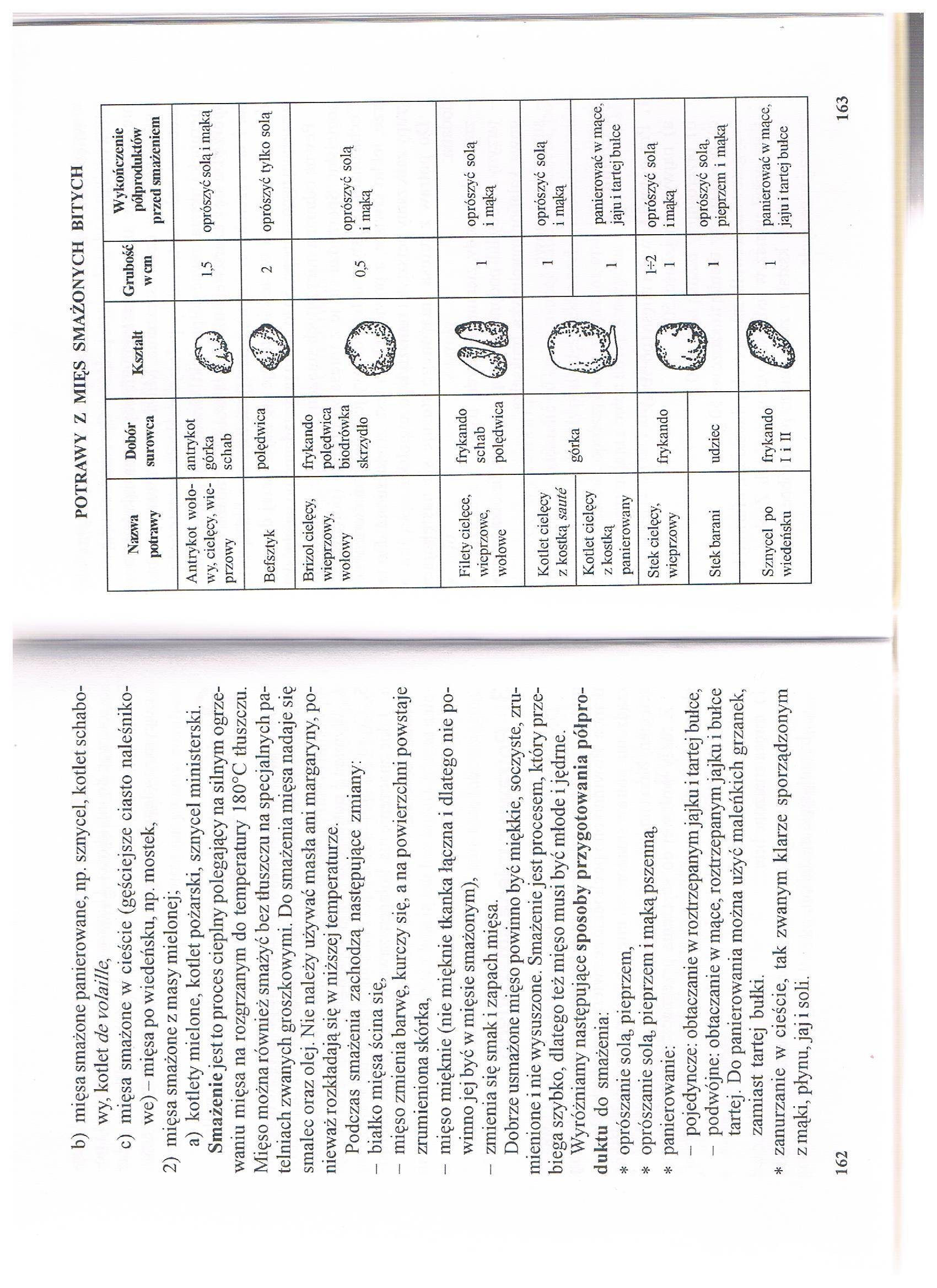
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

Załącznik nr 2, strona 1:



Załącznik nr 2, strona 2:



Załącznik nr 2, strona 3:

