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: 1.06.2020

**Temat:** Potrawy z mięsa pieczonego.

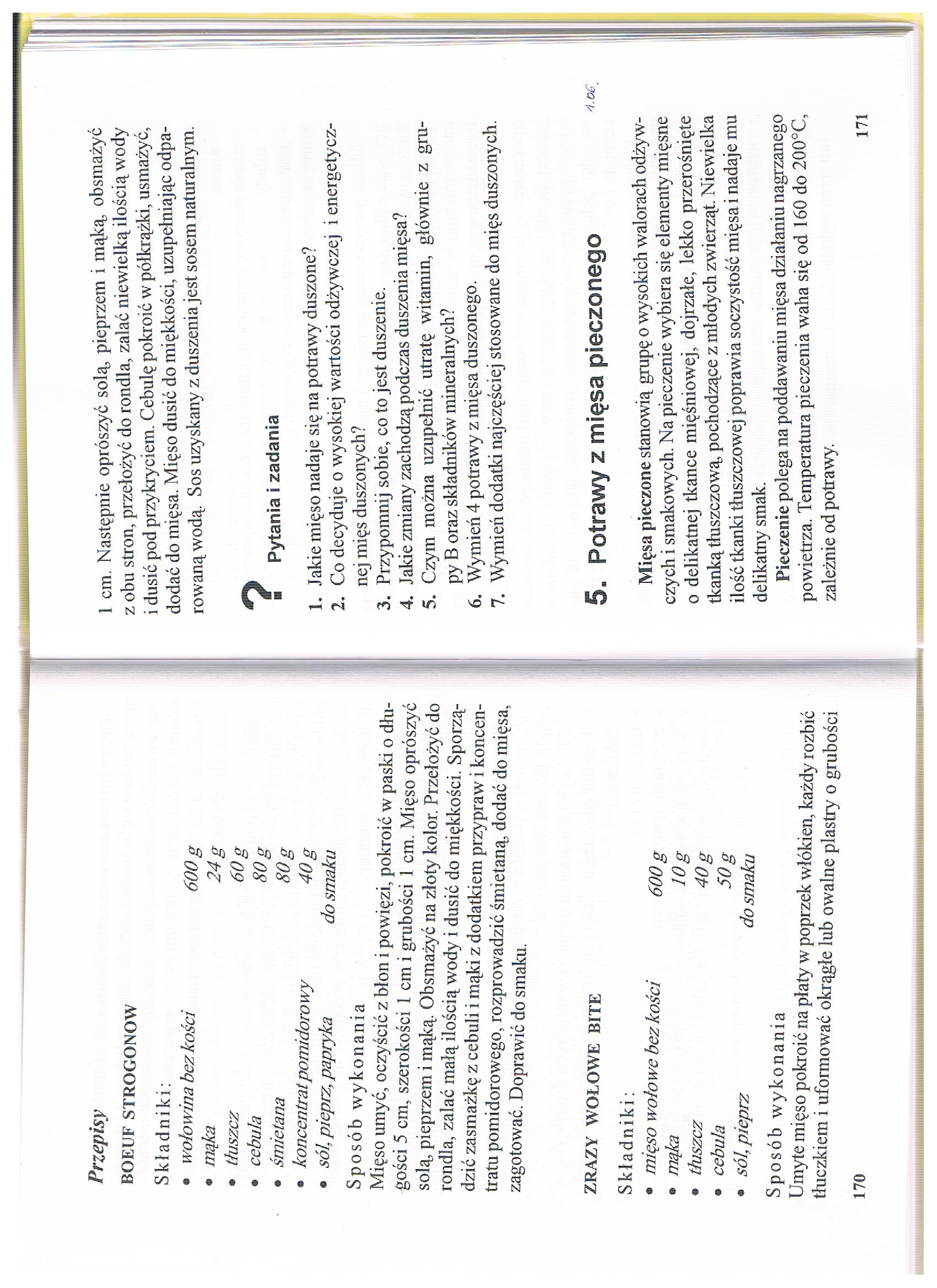
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze stron 171-175 (załącznik nr 1).
2. Wyjaśnij pojęcia: „pieczenie”, „mięsa pieczone po angielsku”.
3. Wymień rodzaje mięs pieczonych.

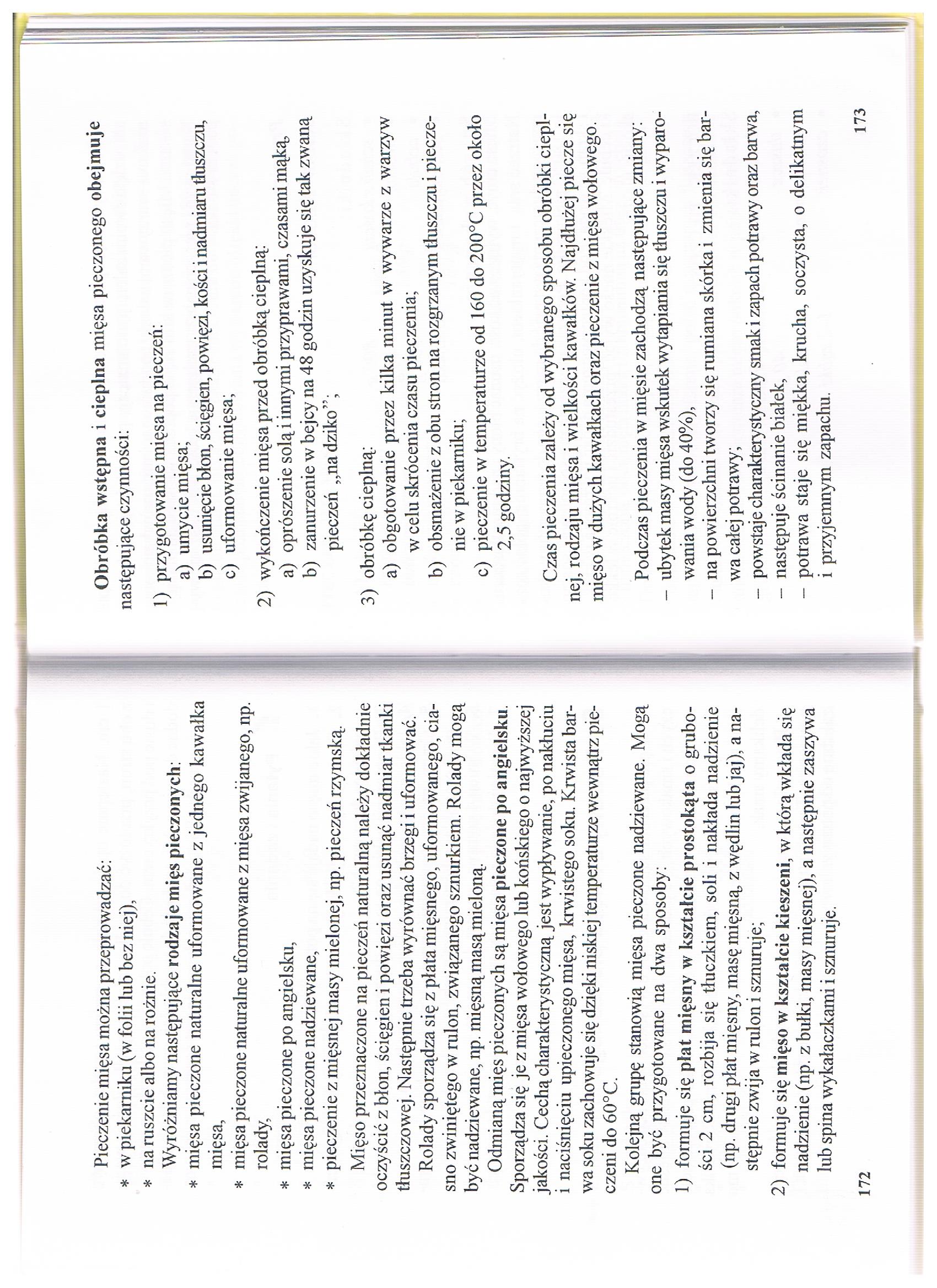
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

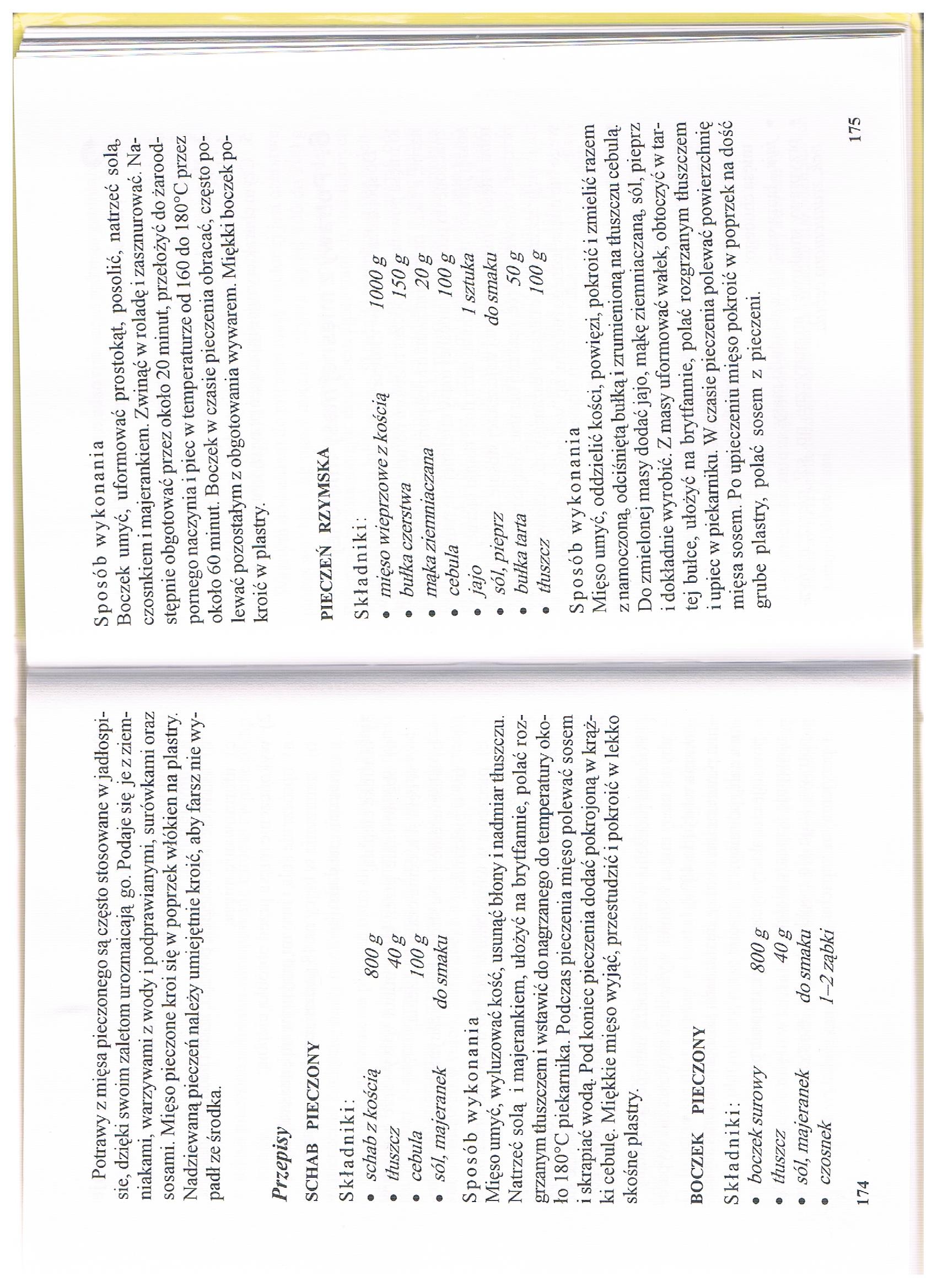
Załącznik nr 1, strona 1:



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: 5.06.2020

**Temat:** Obróbka wstępna i cieplna mięs pieczonych.

Zadania do wykonania:

1. Napisz, jakie czynności obejmuje obróbka wstępna i cieplna mięsa pieczonego (pomoże Ci tekst ze strony 173 z załącznika nr 1).

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

Powodzenia!