

1 TP 2/2 BHP w gastronomii

Zagadnienie do samodzielnego opracowania:

Temat: Przygotowanie potraw. Przechowywanie i wydawanie potraw. Porcjowanie i wydawanie potraw. Warunki konsumpcji.

Proszę odpowiedzieć na pytania:

Omów warunki w których należy przechowywać tak zwane wyroby na zimno.

Podaj odpowiednie temperatury wydawania/ podawania różnych typów dań.

Wymień właściwe warunki do konsumpcji posiłków.

Jaka temperatura jest wymagana do transportu potraw gorących a jaka do zimnych.

Opisz metodę *cook-chill*.

Opisz metodę *Cook-Freeze*.

Notatkę w dowolnej formie proszę wysłać na adres; jsmolen1977@gmail.com

W temacie e-maila proszę podać nazwisko imię oraz klasę.