


Witajcie. Dziś mamy mieć POK wg nowego planu. Prześle wam zagadnienia do rozwiązania i chce abyście odesłali wypełnione ćwiczenie w zeszycie do POK -u do 31 marca.


ZADANIA


1. Połącz strzałką nazwy sprzętu z jego zastosowaniem. Dopisz nazwę sprzętu, której brakuje.


Nazwa sprzętu	Zastosowanie ^a
taca okrągła	do podawania deserów mrożonych
taca prostokątna	do podawania cukru sypkiego
półmisek	do podawania śmietanki i mleka
sosejka	do mokki, herbaty, kawy, do zupy, kremów
nelsonka	do ochładzania win, szampanów i wódek w obecności konsumenta
kubek metalowy	do podawania jaj po wiedeńsku
pacharek	do przykrywania potraw gorących
cukiernica	do serwowania potraw zimnych i gorących
dzbanki	do serwowania dań garmazeryjnych, zakąsek i dań zasadniczych
serwetnik	do podtrzymywania temperatury przez dłuższy czas
profitka	do podawania jednej porcji cukru
kłosz	do podawania napojów i deserów
ochładzacz do butelek	do ustawiania serwetek na stołach
komplet łyżek	do podawania sosów zimnych i gorących
komplet do jaj po wiedeńsku	do podawania potraw gorących
	do podawania i przelewania zupy na talerz

2. Wpisz pod zdjęciami nazwy sprzętu.









^a H. Leśniak, Poradnik dla kucharza, WSiP, Warszawa 1993, s. 30-31.



3. Do czego używa się metalowych półmisek?

4. W jakim celu stosuje się przedstawione na poniższych zdjęciach urządzenia?

a)



b)



c)



d)



a)

b)

c)

d)

5. Uzupełnij zdania tak, by stworzyć poprawny opis posługiwania się różnymi rodzajami tac.

Duże tace mogą być noszone

Z dużą tacą czworokątną kelner nie

Niewłaściwe jest trzymanie tacy

Duże i średnie tace kelner przynosi

oraz

dłuższe boki tacy, krótsze zaś

Środek ciężkości spoczywa bezpośrednio na dłoni, co ułatwia

brzeg tacy nie może

Małe tace trzyma się w, przytrzymując je kciukiem od góry, podobnie jak talerz

płaski ustawia się na wysuniętych do góry (co pomaga

w zachowaniu równowagi).

6. Wpisz nazwy przedstawionych poniżej narzędzi barowych oraz opisz ich zastosowanie.



ZADANIA

1. Wymień, z jakich materiałów wyrabia się naczynia stołowe, podaj właściwości tych materiałów i o ich przydatności w gastronomii.

-
-
-
-

2. W tabeli podano przykładowe wielkości płaskich i głębokich talerzy okrągłych. Podaj przykłady ich zastosowania do podawania potraw.

Nazwa	Orientacyjna wielkość (średnica)	Zastosowanie
talerze płaskie	32 cm 28 cm 26 cm	
	26 cm 23 cm	
	21 cm 19 cm	
	17 cm 13 cm	
talerze głębokie	26 cm 23 cm	

3. Napisz, jakie naczynia są przedstawione na zdjęciu.

