

6.04.20

Witam na zajęciach z pracowni gastronomicznej!

Temat zajęć: Potrawy z ziemniaków i grzybów

Proszę wykonać następujące polecenia:

1. Opisać, w jaki sposób przeprowadza się obróbkę cieplną ziemniaków.
2. Opisać obróbkę wstępną grzybów.
3. Proszę zapoznać się z poniżej zamieszczoną recepturą, wykonać potrawę
4. Zdjęcie gotowego dania oraz notatek, wykonanych w zeszycie przedmiotowym, przesłać na adres: [chudzikalicja@radymno.edu.pl](mailto:chudzikalicja@radymno.edu.pl)

Proszę wysyłane pliki podpisywać następująco: **2t\_pr\_gastronomiczna\_nazwisko\_06.04.20**

Życzę przyjemnej pracy!

Pyzy ziemniaczane:

Normatyw surowcowy na 4 porcje

Ziemniaki 2400g

Cebula 60g

Słonina 80g

Sól do smaku

Sposób wykonania:

- Obrać ziemniaki
- Ugotować połowę
- Pozostałe zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć w czystej ściereczce
- Zlać sok, pozostałą mączkę dodać do miazgi
- Połączyć ugotowane ziemniaki ze startymi, posolić i wymieszać na jednolitą miazgę
- Stopić pokrojoną słoninę i podsmażyć cebulę
- Formować małe kulki rękoma zwilżonymi w wodzie
- Gotować we wrzącej wodzie
- Podać polane przesmażoną słoniną z cebulą

Smacznego!

