

Witajcie.

Dziś temat z technologii gastronomicznej: *Dania półmięsne duszone*.

Proszę odszukać w dostępnej literaturze na stronach szkoły i ministerstwa tej tematyki i zapoznać się z nią, a na zaliczenie tego tematu proszę przesłać asortyment potraw półmięsnych duszonych.

A także:

Przesłać po 1 recepturze z poniższych grup

1. Farsze do warzyw :
 - a. z ryżu i mięsa,
 - b. z bułki i mięsa.
2. Dania półmięsne duszone:
 - a. Gołąbki z mięsem i ryżem
 - b. Paprykarz węgierski
 - c. Papryka faszerowana duszona w sosie pomidorowym

Notatki proszę przesłać na adres: adrian207@op.pl termin do 28 kwietnia.

Pozdrawiam

Dorota Goraj-Przybylska