

Witajcie.

Dziś temat z technologii gastronomicznej: Zakąski – rodzaje i zasady podawania.

Proszę odszukać w dostępnej literaturze na stronach szkoły i ministerstwa tej tematyki i zapoznać się z nią, a na zaliczenie tego tematu proszę przesłać notatkę obejmującą:

- Klasyfikacja i rodzaje zakąsek (zimne i gorące) zasady podawania
- Zakąski z warzyw sera i jaj (przykłady, nazwy)
- Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych
- Zakąski z drobiu, ryb i owoców morza
- Kilka zdjęć zakąsek, najlepiej wszystkich wymienionych, bez receptur.

Adres bez zmian : [adrian207@op.pl](mailto:adrian207@op.pl) termin do 13 maja.

Pozdrawiam

Dorota Goraj-Przybylska