**Zajęcia z technologii produkcji ciastkarskiej kl.IIIBSIs**

**Lekcja w dniu 06.04.2020 r. – poniedziałek 2h**

**Temat: Sorbety**

**1. Sorbet** to mrożony mus ze świeżych owoców. Sorbety przygotowuje się z miąższu i soku owocowego z dodatkiem wody, cukru oraz przypraw i ziół. Można go zrobić zarówno ze świeżych, jak i mrożonych owoców. Sorbety z gotowych mrożonek owocowych przygotowuje się krócej. Do przygotowania sorbetów zamiast cukru można użyć gotowe przetwory owocowe i wymieszać je ze świeżymi owocami.

**2. Najważniejsze czynniki wpływające na jakość mieszanki na sorbety to:**

* **zawartość cukru,**
* **zawartość błonnika( włókna roślinnego),**
* **rodzaj użytego stabilizatora,**
* **metoda przygotowania bazy.**

**3. Sorbety przygotowujemy dwoma metodami „na zimno” i „na ciepło”.**

**POLECENIE!!!**

**PROSZĘ ODPOWIEDZIEĆ NA PYTANIEA OD 12-14 ZE STRONY 292**

**Lekcja w dniu - 08.04.2020 r. – środa 2h**

**Temat: Koncentraty lodów.**

**1. Proszę opracować nowe tendencje technologii produkcji lodów.( jako notatkę)**

**Polecenie i opracowanie będzie podlegało ocenie.**

**Ważne !!!**

**Po przerwie świątecznej proszę się przygotować do konwersacji on-line na temat lodów.**

Zwracam się z prośbą, aby cały czas w miarę możliwości rozwiązywać dodatkowo testy ze stron;

* [www.arkusze.pl](http://www.arkusze.pl)
* [www.kwalifikacjezawodowe.pl](http://www.kwalifikacjezawodowe.pl)

Życzę miłej lektury i pozdrawiam