**Klasa III A Zajęcia praktyczne – kucharz 31.03.2020r.**

**Temat: Wykonanie zakąsek z jaj i sera oraz sposób podania.**

Poniżej znajduje się sposób wykonania sufletu. Ułóż czynności w prawidłowej kolejności, a następnie podpisz rysunki. **Jeśli masz problem skorzystaj z książki lub Internetu.**

**Suflet z sera**

**Sposób wykonania:**

1. podawać suflet gorący w foremkach, w których został upieczony
2. Napełnić foremki masą.
3. zetrzeć ser.
4. połączyć sos z żółtkami, tartym serem.
5. sporządzić sos beszamelowy.
6. wysmarować masłem jednoporcjowe żaroodporne foremki.
7. upiec w temperaturze 180oC.
8. ubić pianę z białek, wymieszać z masą serową.

**Nazwij rysunki i napisz do czego służą. Jeśli masz problem skorzystaj z książki lub Internetu.**

  