**TGZT klasa IIIA 08.04.2020r. (środa) – 4 godz.**

Przepisz do zeszytu poniższe notatki (bez rysunków) i wykonaj test☺

**Temat: Sałatki i koktajle.**

1. **Charakterystyka sałatek.**

Sałatki – wyroby składające się z wielu produktów, wśród których przeważają warzywa. W skład sałatek mogą wchodzić owoce, mięso, ryby, śledzie, drób, sery, jaja, wędliny itp.

 Większość składników poddawana jest obróbce cieplnej, ale występują także warzywa
i owoce surowe oraz przetwory kwaszone i konserwowe.

Warzywa do sałatek należy gotować w skórce i obierać bezpośrednio przed użyciem. Im twardsze warzywo lub owoc tym powinno być bardziej rozdrobnione.

Elementy dekoracyjne powinny stanowić składnik sałatki.

1. **Charakterystyka koktajli.**

Koktajlami nazywane są niektóre sałatki z owoców morza, ryb, mięsa, drobiu, warzyw. Należą do zakąsek wykwintnych. Najczęściej podaje się je w szklanych naczyniach na wysokiej nóżce np. w kieliszku do Martini albo w szklanych miseczkach ułożonych na talerzyku.



**Temat: Kanapki i tartinki**

Kanapki należą do chętnie spożywanych zakąsek, są również atrakcyjnym składnikiem bufetu.

1. **Podział kanapek:**
2. **Popularne –** kromki pieczywa o jednakowej wielkości i grubości posmarowane masłem lub margaryną oraz wędlin sera jaj, past i ryb. Dodatkiem mogą być warzywa np. pomidor, sałata itp.
3. **Dekoracyjne –** małe kromki pieczywa jasnego i ciemnego pozbawianego skórki o wymiarach 5x7 cm i grubości 1 cm o masie ok. 25 g. Mogą być jednoskładnikowe lub wieloskładnikowe.

****

1. **Tartinki –** drobne kanapki dekoracyjne na jeden kęs. Sporządza się je różnego rodzaju pieczywa okrojonego ze skóry o kształcie krążków, trójkątów, prostokątów lub z krakersów. Na środku wyciska się pastę i dekoruje. Zamiast past można użyć wędlin, wędzone ryby, itp. Tartinki można spinać wykałaczką.



1. **Tortowe –** cienko pokrojone pieczywo najczęściej pumpernik przekładane cienkimi warstwami past o różnych barwach, masłami smakowymi, plastrami szynki, sera.



1. **Koreczki-** mini zakąski sporządzone bez dodatku pieczywa. W ich skład wchodzi min. ser oliwki, winogrona, pomidorki koktajlowe. Kaban osiki itp.



**Temat: Musy, terminy i masła smakowe.**

1. **Musy**- są to zimne zakąski, w których głównym składnikiem mogą być: ryby, owoce morza, drób, mięso, wędliny, jarzyny, grzyby utarte na gładką masę. Musy spulchnione są bitą śmietaną lub pianą z białek, a zestalane żelatyną. Przyprawia się je czosnkiem, cebulą, chrzanem, ziołami cytryną. Przed podaniem musy należy wyjąć z formy. Zakąski można podawać z zimnymi sosami, ale można również nimi nadziewać zwinięte plastry szynki, łososia. Itp.



1. **Terriny-** delikatne pasztety z mięsa, drobiu, ryb lub warzyw. Otrzymywane przez ogrzewanie w kąpieli wodnej, którą umieszcza się w piekarniku w temp 180oC



1. **Masła** stosowane są jako dodatki do zakąsek. Mogą być masła bez dodatków ale również masła smakowe np. czosnkowe.

**Temat: Sposoby podawania i zasady higieniczno - sanitarne przy produkcji zakąsek.**

 **Zakąski podajemy się w naczyniach jedno i wieloporcjowych.**

1. **Jako naczynia jednoporcjowe** stosujemy: talerzyki zakąskowe, kokili, szklane pucharki, kieliszki koktajlowe, salaterki lub szklane miseczki
2. **Do wieloporcjowego** serwowania przystawek używane są: półmiski, nelsonki, patelnie, salaterki, miseczki, tafle lustrzane, deski drewniane np. do serów i wędlin.

**Zasady higieniczno-sanitarne przy produkcji i ekspedycji zakąsek:**

1. Dbać o czystość sprzętu, opakowań i pomieszczeń.
2. Przestrzegać zasad higieny przez personel.
3. Chłodzić półprodukty i gotowe potrawy.
4. Nie używać tego samego sprzętu np. noży i desek do krojenia do różnych produktów np. warzyw i śledzi.
5. Nie przechowywać razem wyrobów o różnych zapachach.
6. Schłodzone wyroby wyjmować bezpośrednio przed wydaniem.

**Zakąski zimne przechowywać do 12 godz. od chwili wyprodukowania w temp. 2-5oC**

**Zadanie domowe**

**Rozwiąż test powtórzeniowy z zakąsek, a odpowiedzi wyślij na maila☺**

**mariola.walczak@onet.com.pl**

1. **Na bankiet dla 100 osób zamówiono 100 porcji galantyny z kurczaka. Do sporządzenia
5 porcji tej zakąski potrzeba 0,5 kg kurczaków. Liczba gości wzrosła do 200. Ile kurczaków potrzeba do sporządzenia galantyny dla 200 osób:**
2. 15 kg
3. 18 kg
4. 20 kg
5. 30 kg
6. **Przekąski, przystawki nazywamy inaczej:**
7. zakąskami,
8. potrawami jarskimi,
9. potrawami mięsnymi,
10. potrawami z owoców
11. **Zakąski zimne przechowujemy w temp. od +2oC do +6 oC:**
12. 6 godzin,
13. 12 godzin,
14. 18 godzin,
15. 20 godzin
16. **Do zakąsek zimnych z warzyw zaliczamy między innymi:**
17. sałatki,
18. galantyny,
19. flaki,
20. risotta
21. **Esencjonalny wywar z kości i elementów bogatych w kolagen z dodatkiem lub bez dodatku żelatyny to:**
22. auszpik,
23. wywar,
24. wywar mięsny,
25. wywar rybny
26. **Do gorących zakąsek z jaj zaliczamy między innymi:**
27. jaja nadziewane,
28. omlety,
29. jaja garnirowane,
30. jaja w sosach zimnych
31. **Popularne zakąski, w których mięso jest rozdrobnione i zastudzone w wywarze to:**
32. mięsa w galarecie,
33. galaretki mięsne,
34. mięsa w zimnych sosach,
35. zakąski z wędlin
36. **Befsztyk tatarski to:**
37. zakąska z mięsa surowego,
38. zakąska z sera,
39. zakąska z warzyw,
40. zakąsa z grzybów
41. **Maleńkie kanapki na jeden kęs to:**
42. kanapki tortowe,
43. tartinki,
44. kanapki popularne,
45. kanapki dekoracyjne
46. **Do przygotowania 1 porcji krokietów z mięsem i kapustą potrzeba 50g mięsa. Oblicz ile potrzeba mięsa do sporządzenia 5 porcji**
47. 300g,
48. 400g,
49. 250g,
50. 500g
51. **Galantyna to:**
52. deser z owoców
53. potrawa z warzyw
54. przekąska z drobiu
55. przekąska z cielęciny
56. **Rybę w galarecie podaje się z sosem:**
57. tatarskim
58. cumberland
59. holenderskim
60. pomidorowym
61. **Przekąska na gorąco to:**
62. dip
63. fondue
64. carpaccio
65. befsztyk tatarski
66. **Terrina to odmiana:**
67. rolady
68. pasztetu
69. carpaccio
70. befsztyku
71. **Aby kawior nie zmienił smaku ani barwy, podaje się go:**
72. łyżką plastikową
73. szczypcami stalowymi
74. nożem z ząbkowanym ostrzem
75. nożem-łopatką z masy perłowej
76. **Do sporządzenia galarety z wieprzowiny potrzebne są następujące surowce:**
77. łapki, kości, nogi
78. nogi, głowizna, skóra
79. kości kruche, nogi, pręga
80. głowy, kręgosłupy, ości, płetwy, skóra