

04.05.2020

Technologia gastronomiczna

klasa III TFTG

Joanna Szczepaniak

Zasady sporządzania napojów alkoholowych mieszanych.

Elementy dekoracyjne napojów alkoholowych mieszanych.

Zasady podawania napojów alkoholowych i ich doboru do określonych potraw.

Materiał do powyższych tematów znajduje się w podręczniku *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów* na str. 105-120

Zagadnienia do opracowania:

1. Złote reguły przygotowywania drinków.
2. Składniki podstawowe drinków.
3. Składniki dodatkowe drinków.
4. W jakich **miarach / jednostkach miar** / odmierzamy składniki drinków?
5. Najbardziej popularne miary specjalne.
6. Kolejność wprowadzania składników.
7. Co to jest miksowanie i jakie są metody miksowania przy sporządzaniu drinków?
8. Złote reguły sporządzania dekoracji do napojów mieszanych.
9. Temperatury serwowania piwa
10. Naczynia do podawania piwa.
11. Zasady serwowania wina.
12. Temperatura serwowania wina.
13. Zasady doboru win w zależności od grupy potraw
14. Temperatura serwowania wódki.
15. Zasady doboru wódki do potraw.
16. Naczynia do podawania drinków.
17. Temperatura serwowania drinków.

Proszę o przyswojenie powyższego materiału, parokrotne przeczytanie. Jeśli ktoś ma ochotę, może pisemnie.

Życzę owocnej i systematycznej pracy. Proszę o wykonanie 2 testów online i wysłanie na messengera. Egzamin coraz bliżej.

Joanna Szczepaniak