

Temat: Obróbka wstępna i cieplna ryżu.

Proszę zapoznać się z wiadomościami z podręcznika strony od 146 do 149.

W zeszycie przedmiotowym proszę wpisać temat lekcji oraz notatki według następującego planu:

1. Formy ryżu występującego w handlu:
 - a) ryż sypki,
 - b) ryż porcjowany w woreczkach.

2. Gotowanie ryżu w zależności od rodzaju:
 - a) ryż kleisty, zwany woskowatym – *(krótka notatka)*,
 - b) ryż „zwykły” – *(krótka notatka)*,
 - c) ryż parboiled – *(krótka notatka)*,
 - d) ryż dziki - *(krótka notatka)*.

3. Gotowanie ryżu w zależności od formy występowania:
 - a) ryż w woreczkach – *(krótka notatka)*,
 - b) gotowanie ryżu na sypko:
 - ▶ metoda absorpcji – *(krótka notatka)*,
 - ▶ gotowanie w dużej ilości wody - *(krótka notatka)*.

4. Gotowanie ryżu w zależności od przygotowywanych potraw:
 - a) pilaw –
 - b) dodatek do potraw (ryż kleisty) –
 - c) risotto –
 - d) pudding z ryżu.