

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - 6 godzin

24.06.2020 r. 1 ik i 1 ki środa lekcje wg planu 2,3,5,6,7 i 8 z 26.06 w

1ik

Proszę korzystać z podręcznika "Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" cz 1 strony 217 -219 oraz Internetu.

Temat 34 :Obróbka wstępna grzybów

Temat 35: Obróbka cieplna grzybów.

Temat 36: Zastosowanie grzybów w produkcji potraw

Polecenie 1

Przeczytać rozdział "Grzyby" z podręcznika str.217 - 219 i wiadomości zamieszczone niżej.Sporządź krótką notatkę o grzybach i ich przetworach

Obróbka wstępna grzybów świeżych:

- sortowanie
- wstępne czyszczenie na sucho
- mycie
- rozdrabnianie - należy od razu przetwarzać

Obróbka cieplna to proces technologiczny polegający na poddawaniu półproduktów działaniu wysokiej temperatury i przetwarzaniu ich w gotowe produkty. Poddawanie półproduktów obróbce cieplnej powoduje zmianę ich struktury, konsystencji, właściwości fizykochemicznych oraz cech organoleptycznych (smaku, zapachu i barwy).

Celem obróbki cieplnej jest:

- zwiększenie przyswajalności pożywienia w wyniku rozklejenia skrobi i kolagenu, denaturacji białka, zmiękczenia błonnika i rozluźnienia tkanek
- zmniejszenie objętości pożywienia na skutek odparowania wody podczas sporządzania potraw z mięsa, warzyw i grzybów
- zwiększenie objętości półproduktów zbożowych i suchych strączkowych, np. fasoli, makaronu

- zniszczenie szkodliwych dla zdrowia drobnoustrojów
- unieszkodliwienie enzymów powodujących straty witamin lub niepożądaną zmianę barwy
- wydzielenie nowych substancji smakowych i aromatycznych.

Stosowanie różnych technik sporządzania potraw pozwala na urozmaicenie asortymentu potraw umieszczonych w jadłospisach. Wyróżnia się następujące metody obróbki cieplnej:

- gotowanie,
- smażenie,
- duszenie,
- pieczenie.

W czasie obróbki cieplnej warzyw i owoców należy zwrócić szczególną uwagę na zachowanie ich barwy, konsystencji, właściwości smakowo-zapachowych oraz składników odżywczych. Na cechy te duży wpływ wywiera czas gotowania oraz odczyn środowiska (kwaśny lub zasadowy). Wybierając metodę obróbki cieplnej, należy brać pod uwagę specyficzne właściwości poszczególnych surowców.