

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA CZ. 1

REPETYTORIUM – ĆWICZENIA PRAKTYCZNE

Kwalifikacja HGT.02.
Przygotowanie i wydawanie dań

Longina Borkowicz



Autor: Longina Borkowicz

Projekt okładki i opracowanie graficzne: Anna Donesz

Zdjęcie na okładce: © Fotolia.com

Zdjęcia: © Fotolia.com

© Copyright by FORMAT-AB, Warszawa 2020

Żaden fragment książki nie może być kopiowany ani powielany w jakiegokolwiek formie bez zgody Autora i Wydawcy.

ISBN: 978-83-89184-88-7

Druk i oprawa: Print Group Sp. z o.o.

SPIS TREŚCI

1. ORGANIZACJA ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO	5
2. RECEPTURY GASTRONOMICZNE POTRAW I NAPOJÓW, NORMALIZACJA	8
3. WAŻENIE, POMIAR OBJĘTOŚCI, OBLICZANIE ZAPOTRZEBOWANIA NA SUROWCE	11
4. UTRWALANIE ŻYWNOŚCI	14
5. ORGANIZACJA PROCESU PRODUKCYJNEGO W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM	17
6. PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM	23
7. ORGANIZACJA PROCESU TECHNOLOGICZNEGO W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM ..	25
8. TŁUSZCZE SPOŻYWCZE, OLEJE, OLIWY	41
9. PRZYPRAWY, ZIOŁA, JADALNE KWIATY	46
10. POTRAWY I NAPOJE Z OWOCÓW	53
11. WARZYWA	58
12. POTRAWY Z ZIEMNIAKÓW	70
13. POTRAWY Z GRZYBÓW	76
14. POTRAWY Z MLEKA I JEGO PRZETWORÓW	82
15. POTRAWY Z JAJ: GOTOWANE, SMAŻONE, ZAPIEKANE. CONFITOWANE	93
16. ZASTOSOWANIE WŁAŚCIWOŚCI JAJ W POTRAWACH	100
17. ZBOŻA I MĄKI	105
18. SPOSOBY ZAGĘSZCZANIA POTRAW MĄKĄ	111
19. CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY	116
20. CIASTA WYRABIANE W NACZYNIU: GOTOWANE KLUSKI	137
21. CIASTA ZARABIANE W NACZYNIU: SMAŻONE – NALEŚNIKI	140
22. POTRAWY Z KASZ I RYŻU	146