

Nume
Prenume
Clasa

Modulul III: Sortimentul de preparate și băuturi

UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 7: Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi

Tema: Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie - cofetărie

Lecția: Preparate simple din subproduse comestibile

Clasa a X-a



FIȘĂ DE LUCRU

1. Completează spațiile libere:

Preparatele culinare din subproduse comestibile sunt preparate de.....ce se pot servi lasau

2. Stabilește valoarea de adevăr ale următoarelor enunțuri și notează cu A, dacă apreciezi că răspunsul este corect, sau F, dacă apreciezi că este fals:

Subprodusele din carne utilizate ca materie primă pentru preparate de bază sunt limba, inima, ficatul, rinichii, creierul.

Subprodusele comestibile nu se pot asocia cu legumele în preparatele culinare.

Pentru îndepărtarea mirosului și evitarea sfărâmării creierului, apa de fierbere se acidulează cu oțet.

Ficatul de porc și vită se prăjește numai la temperaturi de peste 250 °C.

3. Faceți corespondența prin săgeți între cele două coloane:

Denumire preparat culinar	Grupe preparate culinare
Ficat de porc cu sos de smântână	Pilaf
Limbă de vită cu ciuperci	Papricaș
Papricaș din rinichi de porc	Preparate culinare cu sos alb
Rizoto cu ficăței de pasăre	Preparate cu legume sau măsline
	Soteuri

4. Vizualizează tutorialul de mai jos și scrie în caseta aferentă materiile prime și auxiliare ce intră în componența preparatului CREIER PANE DE PORC SAU VITĂ

