

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: Dulciuri de bucătărie

Clasa a X-a

**FIȘĂ DE LUCRU (FL1)****1. Completează spațiile libere:**

Dulciurile de bucătărie sunt culinare care se pot servi în momente ale zilei, ca desert la sau la cină sau la de la ora 10 sau ora 17.

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:

Grișul cu lapte face parte din categoria dulciurilor pe bază de compoziții;
Sufleurile sunt dulciuri de bucătărie pe bază de fructe;
Ouale folosite pentru prepararea cremei de zahăr caramel trebuie să fie fierte moi;
Crema de zahăr caramel se taie rece;

3. Faceți corespondența prin săgeți între cele două coloane:

Denumire dulciuri de bucătărie	Grupe dulciuri de bucătărie
LAPTE DE PASĂRE	DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE FĂINOASE
PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ	DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE OUĂ ȘI LAPTE
SALATĂ DE FRUCTE	DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE COMPOZIȚII
ECLERE CU CIOCOLATĂ ȘI FRIȘCĂ	DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZA DE FRUCTE
OREZ CU LAPTE	

4. Vizualizează tutorialul de mai jos și scrie în caseta aferentă materiile prime și auxiliare ce intră în componența preparatului PAPANAȘI CU DULCEAȚĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

