

23. 11.20r.

Pracownia technologii gastronomicznej

Dzień dobry

Dzisiejsze zajęcia będą trochę odmienne od poprzednich. Wykorzystacie wiadomości oraz materiały, które przesłałam Wam już dwa tygodnie i tydzień temu. Pozostajemy w tematyce ciasta kruchego. Znamy asortyment wypieków z ciasta na słodko. Jeżeli chodzi o asortyment wypieków z ciasta kruchego słonego, to dla przypomnienia są to, m.in.: paszteciki, paluszki, kulebiaki, słone babeczki nadziewane, tarty, tartaletki.

Wasze zadanie polega na wybraniu jednego wypieku z ciasta kruchego słonego, przygotowaniu wg. określonej receptury oraz wykonaniu opisu poszczególnych etapów swojej pracy wraz ze zdjęciami. Gotową pracę (zdjęcia wraz z opisami oraz efekt końcowy) wysyłacie na mojego emaila, jak zwykle do przyszłego poniedziałku do godziny 9:00.

Życzę przyjemnej pracy i czekam z niecierpliwością na Wasze prace.

Poniżej kilka propozycji:



<https://www.ciasta.net/paszteciki-w-kruchym-ciescie.php>



<https://praktykulinarni.com/tartaletki-z-kruchego-ciasta-quiche-mini-tarty-wytrawne/>



<http://coffekitchen.blogspot.com/2011/02/kruche-paluszki-serowe.html>



<https://smaker.pl/przepisy-dania-glowne/przepis-kulebiak-z-kapusta-i-grzybami,168992,patigotuje.html>



<https://beszamel.se.pl/przekaski/babeczki-nadziewane-pasta-pieczarkowa-i-lososiowa,8265/>



<https://www.oetker.pl/pl-pl/nasze-przepisy/r/tarta-na-slono>