**Temat: Techniki zmywania zastawy stołowej**

Napisz temat w zeszycie, przepisz i zapamiętaj wiedzę z notatki poniżej:

Etapy pracy w zmywalni:

1. Usuwanie resztek pokonsumpcyjnych z naczyń stołowych
2. Płukanie naczyń pod bieżącą wodą w celu usunięcia zanieczyszczeń.
3. Mycie z detergentem.
4. Segregowanie umytych i wysuszonych naczyń.
5. Transport (w specjalnych wózkach) czystych naczyń.

Etapy mycia naczyń w zmywarkach (temp. 55-60°C):

1. Mycie wstępne większych zabrudzeń natrysk – zimnej wody
2. Mycie główne gorącą wodą z detergentem
3. Płukanie gorącą wodą w celu usunięcia resztek detergentów
4. Płukanie gorącą wodą z nabłyszczaczem
5. Suszenie

Chcecie zobaczyć jak jest w zmywarce podczas zmywania? Oglądnij filmik poniżej.

<https://www.youtube.com/watch?v=Hb7TEEy6UJo>

**Temat: Wyposażenie zakładów gastronomicznych w urządzenia do obróbki wstępnej czystej**

Napisz temat w zeszycie, przepisz i zapamiętaj wiedzę z notatki poniżej:

W przygotowalni obróbki wstępnej czystej – rozdrabniamy, mielimy, porcjujemy, formujemy i panierujemy.

Wyposażenie tych przygotowalni to:

* Stoły robocze
* Stoły ze zlewami
* Szatkownice
* Tarki
* Elektryczne urządzenia rozdrabniające
* Szafy chłodnicze
* Wilk
* Kuter
* Drobny sprzęt gastronomiczny
* Maszyny do zagniatania ciasta

W takich przygotowalniach muszą być zainstalowane umywalki z baterią łokciową, kolanową lub bezdotykową oraz zasobnik na mydło i papierowe ręczniki.

W tym tygodniu nie macie żadnych zadań do wykonania – przepiszcie tylko powyższe notatki do zeszytu.

W razie trudności kontaktujcie się proszę.

Pozdrawiam Was Cieplutko.