**Temat: Obróbka cieplna - Urządzenia do obróbki cieplnej 18.05**

1. Zapoznajcie się z notatką poniżej proszę. Zapamiętajcie i zapiszcie w zeszycie to co pogrubione.

Dziś poznacie urządzenia które są stosowane w gastronomii do podgrzewania, pieczenia, gotowania, grillowania. Przyjrzyjcie się proszę obrazkom.

1. Pod notatką znajdziecie zadanie domowe.

W razie trudności piszcie.

**Obróbka cieplna to proces technologiczny polegający na poddaniu surowców i półproduktów działaniu wysokiej temperatury i przetworzeniu ich w gotowe wyroby.**

Obróbka cieplna to:

• Gotowanie

• Pieczenie

• Smażenie

• Grillowanie

• Duszenie

**Urządzenia do obróbki cieplnej**

**Trzon kuchenny**  **Szybkowar**

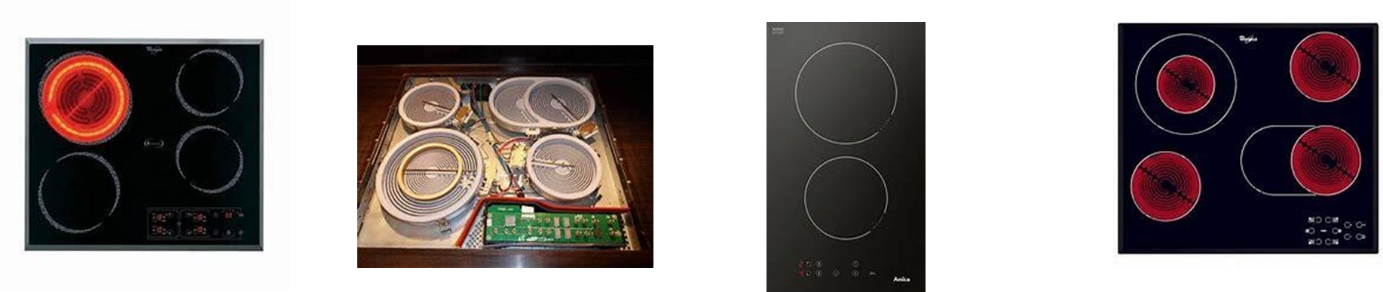
**Patelnia gastronomiczna**

** Kocioł warzelny**

****

**Taboret kuchenny**

**Płyty grzejne**

****

**Rożna**

**Salamander Gridlle – płyty do smażenia**

**Piec konwekcyjno – parowy**



**ZADANIE DOMOWE!**

Za pomocą dostępnych środków, internetu, swojej wiedzy napisz w zeszycie „Jak działa piec konwekcyjno – parowy”. Notatkę proszę wyślij do mnie mailem.

W razie trudności proszę o kontakt.

Pozdrawiam

Agata Proszowska-Narkielon