

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

# SUSZENIE ŻYWNOSCI

## Food drying



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2020 r.

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

# SUSZENIE ŻYWNOSCI

## Food drying



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2020 r.

## Wymagania próby na sprawność

1. Wymień przynajmniej trzy różne sposoby suszenia żywności.  
Zaliczono: data, podpis .....
2. Opisz jak i dlaczego przeprowadza się „siarkowanie” owoców?  
Zaliczono: data, podpis .....
3. Wyjaśnij, jak się przechowuje i chroni przed insektami suszone owoce.  
Zaliczono: data, podpis .....
4. Opowiedz, jak się „odtwarza” suszoną żywność.  
Zaliczono: data, podpis .....
5. Omów, co jest ważne przy wybieraniu owoców do przyrządzenia „skórki owocowej”.  
Zaliczono: data, podpis .....
6. Opisz, jak są przechowywane suszone orzechy.  
Zaliczono: data, podpis .....
7. Przeprowadź suszenie i zaprezentuj gotowe próbki poniższych produktów:
  - a. chleb, przygotuj „bułkę tartą” i użyj w przepisie.
  - b. „skórka owocowa”
  - c. „skórka warzywna”
  - d. plasterki owoców.
  - e. warzywa w plasterkach (jak marchew) lub kawałkach (jak groch).
  - f. wegetariańskie „suszone mięso”.
  - g. pietruszka lub któreś z ziół.Zaliczono: data, podpis .....
8. Przeprowadź „odtworzenie” suszonych warzyw i ugotuj porcję do spróbowania.  
Zaliczono: data, podpis .....

---

## Wymagania próby na sprawność

1. Wymień przynajmniej trzy różne sposoby suszenia żywności.  
Zaliczono: data, podpis .....
2. Opisz jak i dlaczego przeprowadza się „siarkowanie” owoców?  
Zaliczono: data, podpis .....
3. Wyjaśnij, jak się przechowuje i chroni przed insektami suszone owoce.  
Zaliczono: data, podpis .....
4. Opowiedz, jak się „odtwarza” suszoną żywność.  
Zaliczono: data, podpis .....
5. Omów, co jest ważne przy wybieraniu owoców do przyrządzenia „skórki owocowej”.  
Zaliczono: data, podpis .....
6. Opisz, jak są przechowywane suszone orzechy.  
Zaliczono: data, podpis .....
7. Przeprowadź suszenie i zaprezentuj gotowe próbki poniższych produktów:
  - a. chleb, przygotuj „bułkę tartą” i użyj w przepisie.
  - b. „skórka owocowa”
  - c. „skórka warzywna”
  - d. plasterki owoców.
  - e. warzywa w plasterkach (jak marchew) lub kawałkach (jak groch).
  - f. wegetariańskie „suszone mięso”.
  - g. pietruszka lub któreś z ziół.Zaliczono: data, podpis .....
8. Przeprowadź „odtworzenie” suszonych warzyw i ugotuj porcję do spróbowania.  
Zaliczono: data, podpis .....