

e. deser

Zaliczono: data, podpis

16. Ugotuj dowolną potrawę używając pokrywki jako patelni.

Zaliczono: data, podpis

17. Wymień sześć różnych sposobów gotowania w kociołku holenderskim.

Zaliczono: data, podpis

18. Wyjaśnij co oznacza gotowanie na stosie?

Zaliczono: data, podpis

Zaliczono wykonanie próby:

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

Sprawność przyznano rozkazem:.....

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

Opracowanie: KZS, 2023 r.

GOTOWANIE W KOTLE HOLENDRSKIM

Dutch Oven Cooking



Sprawność zdobywana przez:

.....

e. deser

Zaliczono: data, podpis

16. Ugotuj dowolną potrawę używając pokrywki jako patelni.

Zaliczono: data, podpis

17. Wymień sześć różnych sposobów gotowania w kociołku holenderskim.

Zaliczono: data, podpis

18. Wyjaśnij co oznacza gotowanie na stosie?

Zaliczono: data, podpis

Zaliczono wykonanie próby:

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

Sprawność przyznano rozkazem:.....

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

Opracowanie: KZS, 2023 r.

GOTOWANIE W KOTLE HOLENDRSKIM

Dutch Oven Cooking



Sprawność zdobywana przez:

.....

Wymagania próby na sprawność

1. Zdobądź sprawność Gotowanie i Umiejętności obozowe III.

Zaliczono: data, podpis

2. Podaj historię kociołków holenderskich i ich rolę w historii Ameryki.

Zaliczono: data, podpis

3. Poznaj różnicę pomiędzy kociołkiem do chleba, kociołkiem do gulaszu/mięsa, kociołkiem garnkowym (garnkiem) i kociołkiem obozowym.

Zaliczono: data, podpis

4. Odpowiedz jakie są wymiary kociołków.

Zaliczono: data, podpis

5. Poznaj i zademonstruj zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz obchodzenia się z kociołkiem holenderskim.

Zaliczono: data, podpis

6. Opowiedz jakiego rodzaju paliwa używa się do gotowania w kociołku?

Zaliczono: data, podpis

7. Odpowiedz jaka jest przewaga węgla drzewnego jako paliwa nad drewnem?

Zaliczono: data, podpis

8. Wyjaśnij jak kontrolować temperaturę?

Zaliczono: data, podpis

9. Opowiedz jak popiół wpływa na wydajność węgla?

Zaliczono: data, podpis

10. Odpowiedz jakie drewno jest najlepsze do gotowania.

Zaliczono: data, podpis

11. Zademonstruj jak prawidłowo przygotować do używania nowy kociołek holenderski.

Zaliczono: data, podpis

12. Zademonstruj jak prawidłowo czyścić kociołek holenderski po każdym użyciu.

Zaliczono: data, podpis

13. Zademonstruj jak prawidłowo transportować kociołek holenderski.

Zaliczono: data, podpis

14. Zademonstruj jak prawidłowo przechowywać kociołek holenderski w krótkim i długim okresie.

Zaliczono: data, podpis

15. Ugotuj po jednym z każdej kategorii używając kociołka holenderskiego:

- a. zupa/gulasz
- b. zapiekanka
- c. warzywo
- d. chleb

Wymagania próby na sprawność

1. Zdobądź sprawność Gotowanie i Umiejętności obozowe III.

Zaliczono: data, podpis

2. Podaj historię kociołków holenderskich i ich rolę w historii Ameryki.

Zaliczono: data, podpis

3. Poznaj różnicę pomiędzy kociołkiem do chleba, kociołkiem do gulaszu/mięsa, kociołkiem garnkowym (garnkiem) i kociołkiem obozowym.

Zaliczono: data, podpis

4. Odpowiedz jakie są wymiary kociołków.

Zaliczono: data, podpis

5. Poznaj i zademonstruj zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz obchodzenia się z kociołkiem holenderskim.

Zaliczono: data, podpis

6. Opowiedz jakiego rodzaju paliwa używa się do gotowania w kociołku?

Zaliczono: data, podpis

7. Odpowiedz jaka jest przewaga węgla drzewnego jako paliwa nad drewnem?

Zaliczono: data, podpis

8. Wyjaśnij jak kontrolować temperaturę?

Zaliczono: data, podpis

9. Opowiedz jak popiół wpływa na wydajność węgla?

Zaliczono: data, podpis

10. Odpowiedz jakie drewno jest najlepsze do gotowania.

Zaliczono: data, podpis

11. Zademonstruj jak prawidłowo przygotować do używania nowy kociołek holenderski.

Zaliczono: data, podpis

12. Zademonstruj jak prawidłowo czyścić kociołek holenderski po każdym użyciu.

Zaliczono: data, podpis

13. Zademonstruj jak prawidłowo transportować kociołek holenderski.

Zaliczono: data, podpis

14. Zademonstruj jak prawidłowo przechowywać kociołek holenderski w krótkim i długim okresie.

Zaliczono: data, podpis

15. Ugotuj po jednym z każdej kategorii używając kociołka holenderskiego:

- a. zupa/gulasz
- b. zapiekanka
- c. warzywo
- d. chleb