

Zaliczono wykonanie próby:

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

Sprawność przyznano rozkazem:.....

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

Opracowanie: KZS, 2026 r.

# MROŻENIE ŻYWNOŚCI

Food – Freezing



Sprawność zdobywana przez:

.....

Zaliczono wykonanie próby:

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

Sprawność przyznano rozkazem:.....

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

Opracowanie: KZS, 2026 r.

# MROŻENIE ŻYWNOŚCI

Food – Freezing



Sprawność zdobywana przez:

.....

### **Wymagania próby na sprawność**

1. Zdefiniuj następujące pojęcia:

- a. blanszowanie
- b. szybkie zamrażanie
- c. oparzelina mrozowa

Zaliczono: data, podpis .....

2. Wyjaśnij jakiego rodzaju pojemniki można używać do zamrażania żywności?

Zaliczono: data, podpis .....

3. Opowiedz na co należy zwrócić szczególną uwagę wybierając warzywa lub owoce do zamrożenia?

Zaliczono: data, podpis .....

4. Odpowiedz jak rozmrażać mrożone warzywa i owoce aby je podać na stół?

Zaliczono: data, podpis .....

5. Zamroź dwa warzywa (kukurydzę i inny rodzaj według własnego wyboru), następnie przygotuj i podaj do spróbowania.

Zaliczono: data, podpis .....

6. Dokonaj szybkiego zamrożenie warzyw tak, aby się ze sobą nie skleiły.

Zaliczono: data, podpis .....

7. Odpowiedz dlaczego do mrożenia warzyw nie dodaje się soli?

Zaliczono: data, podpis .....

8. Zamroź część brzoskwiń w lekkim syropie, a część w soku pomarańczowym lub ananasowym i wyjaśnij jaki jest powód stosowania kwasu askorbinowego w syropie, a nie w soku owocowym? Odpowiedz dlaczego do zamrażania brzoskwiń używa się kwasu askorbinowego?

Zaliczono: data, podpis .....

9. Zamroź jeden rodzaj jagód bez dodatku słodzików.

Zaliczono: data, podpis .....

10. Zrób jeden rodzaj dżemu mrożonego (frezer jam).

Zaliczono: data, podpis .....

### **Wymagania próby na sprawność**

1. Zdefiniuj następujące pojęcia:

- a. blanszowanie
- b. szybkie zamrażanie
- c. oparzelina mrozowa

Zaliczono: data, podpis .....

2. Wyjaśnij jakiego rodzaju pojemniki można używać do zamrażania żywności?

Zaliczono: data, podpis .....

3. Opowiedz na co należy zwrócić szczególną uwagę wybierając warzywa lub owoce do zamrożenia?

Zaliczono: data, podpis .....

4. Odpowiedz jak rozmrażać mrożone warzywa i owoce aby je podać na stół?

Zaliczono: data, podpis .....

5. Zamroź dwa warzywa (kukurydzę i inny rodzaj według własnego wyboru), następnie przygotuj i podaj do spróbowania.

Zaliczono: data, podpis .....

6. Dokonaj szybkiego zamrożenie warzyw tak, aby się ze sobą nie skleiły.

Zaliczono: data, podpis .....

7. Odpowiedz dlaczego do mrożenia warzyw nie dodaje się soli?

Zaliczono: data, podpis .....

8. Zamroź część brzoskwiń w lekkim syropie, a część w soku pomarańczowym lub ananasowym i wyjaśnij jaki jest powód stosowania kwasu askorbinowego w syropie, a nie w soku owocowym? Odpowiedz dlaczego do zamrażania brzoskwiń używa się kwasu askorbinowego?

Zaliczono: data, podpis .....

9. Zamroź jeden rodzaj jagód bez dodatku słodzików.

Zaliczono: data, podpis .....

10. Zrób jeden rodzaj dżemu mrożonego (frezer jam).

Zaliczono: data, podpis .....