13.05.2020

KL III TA

Przedmiot: przetwórstwo żywności

Temat: Przetwórstwo mięsne

Po analizie dzisiejszego tematu chciałabym aby każdy z was znał odpowiedzi na następujące pytania:

1. Z jakich etapów składa się ubój zwierząt rzeźnych?
2. W jaki sposób znakuje się mięso po uboju?
3. Co rozumiesz pod pojęciem rozbioru mięsa?
4. Jakie elementy zasadnicze wchodzą w skład półtusz wieprzowych?
5. Jakie elementy pozyskujemy w czasie rozbioru ćwierćtusz wołowych?
6. Najważniejsze grupy technologiczne wędlin.

Temat znajduje się w podręczniku na stronach 130-134. Dla tych którzy nie mają podręcznika przesyłam zdjęcia najważniejszych treści. Pozdrawiam Beata Podbielska







