

Moi kochani!

Przesyłam temat do opracowania. Proszę rozwiązać test i przesłać same odpowiedzi na adres: gocha-zimna@wp.pl

Pozdrawiam serdecznie

M.

Temat: Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej.

1. Podczas obróbki wstępnej zmniejsza się zawartość składników odżywczych
2. Obróbka wstępna zmienia surowiec, powodując:
 - zwiększenie powierzchni oraz narażanie na działanie tlenu z powietrza i światła (tlen jest przyczyną utleniania witamin, barwników, tłuszczów)
 - łatwiejsze chłonięcie obcych zapachów i szybszą utratę swoistych aromatów,
 - wyciek soku komórkowego i uwalnianie enzymów struktur komórkowych,
 - wyługowanie(wyplukanie) cennych składników.
3. Aby nie dopuścić do dużych strat składników odżywczych podczas obróbki wstępnej warzyw i owoców, należy:
 - myć przed obieraniem,
 - obierać możliwie cienko, gdyż pod skórką znajduje się najwięcej składników odżywczych,
 - obrane warzywa i owoce szybko płukać,
 - nie płukać oraz nie przetrzymywać warzyw i owoców rozdrobnionych,
 - rozdrabniać bezpośrednio przed dalszą obróbką,
 - rozdrobnione surowce chronić przed dostępem światła i powietrza,
 - do obierania używać tylko narzędzi nierdzewnych.

Test podsumowujący zajęcia – obróbka wstępna surowca

1. Wskaż w odpowiedniej kolejności odpowiednie etapy obróbki wstępnej.
 - A) sortowanie ,mycie, oczyszczanie, płukanie, rozdrabnianie.
 - B) rozdrabnianie, sortowanie, płukanie, oczyszczanie.
 - C) płukanie, oczyszczanie, rozdrabnianie, sortowanie
 - D) mycie, oczyszczanie, płukanie, rozdrabnianie.
2. Mycie warzyw ma na celu:
 - A) usunięcie skórki i części niejadalnych
 - B) oddzielenie sztuk zdrowych od nadpsutych
 - C) usunięcie brudu, resztek ziemi i pozostałości pestycydów

- D) przygotowanie półproduktów do obróbki cieplnej
3. Straty witamin powstające w czasie obróbki wstępnej można ograniczyć poprzez:
- A) prawidłową i sprawną obróbkę wstępną bezpośrednio przed obróbką termiczną
 - B) moczenie półproduktów
 - C) oczyszczanie mechaniczne
 - D) ogrzanie surowca
4. Mycie jest niezbędnym elementem obróbki wstępnej warzyw.
PRAWDA FAŁSZ
5. Sortowanie ma duży wpływ na prawidłowy przebieg obróbki cieplnej ziemniaków.
PRAWDA FAŁSZ
6. Warzywa należy obierać bardzo cienko.
PRAWDA FAŁSZ
7. Rozdrobnione warzywa należy przechowywać w zimnej wodzie.
PRAWDA FAŁSZ
8. Wydrążanie jest sposobem rozdrabniania o bardzo szerokim zastosowaniu.
PRAWDA FAŁSZ
9. Krojenie „w piórka” ma zastosowanie przy rozdrabnianiu cebuli.
PRAWDA FAŁSZ
10. Obierane mechanicznie ziemniaki są bezpośrednio gotowe do obróbki termicznej.
PRAWDA FAŁSZ