

KUCHARZ

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Połącz linią nazwy z opisem czynności, które wykonuje kucharz.

MIESZANIE	Rozdzielenie produktu na drobniejsze części, np. mielenie, tarcie, szatkowanie, siekanie, krajanie, wydrążanie, przecieranie
FORMOWANIE	Łączenie składników lub produktów odbywające się na różnych etapach produkcji potraw
PANIEROWANIE	Usuwanie części niejadalnych, zdrewniałych części roślin, zwiędłych liści, naskórka itp.
BLANSZOWANIE	Nadawanie określonego kształtu potrawom w celu ich urozmaicenia i pobudzenia apetytu konsumenta
ROZDRABNIANIE	Obtaczanie półproduktów różnymi produktami w celu utworzenia smakowitej skórki umożliwiającej zachowanie soczystości wyrobu
OBIERANIE	Krótkotrwałe zanurzenie we wrzącej wodzie lub gorącej parze wodnej, np. w celu ułatwienia formowania

KUCHARZ

OBRÓBKA PRODUKTÓW

Kucharz poddaje obróbce technologicznej surowce. Obejmuje ona obróbkę wstępną: czystą i brudną, obróbkę cieplną oraz wykończenie potraw. Zamaluj na **niebiesko czynności należące do obróbki wstępnej brudnej**, na **zielono czynności należące do obróbki wstępnej czystej** oraz na **czerwono należące do obróbki cieplnej**.

