Obejrzeć filmy – *Surówki* i *Utrwalanie surowców*.

ZADANIE

1. Na podstawie filmu *Surówki* wymień, jakim procesom poddawane są warzywa podczas sporządzania surówek.
2. Zadania 3, 4 i 5 str 70 z poniższego podręcznika.

Zrobić notatkę do nowego tematu *Zasady racjonalnego gotowania warzyw* str 59 **podręcznik** *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów 1.* W notatce wymienić i opisać poszczególne metody gotowania warzyw w osobnych punktach.

Temat: Sposoby gotowania warzyw

1. Gotowanie w skórce …itd.