ZADANIE 1 3 LISTOPADA 2020 ROKU

Na podstawie przesłanych materiałów (nie korzystamy z internetu) odpowiedz na zadane pytania. Pracę wykonaj **pismem ręcznym**. Proszę przeczytać ze zrozumieniem przesłane materiały i dopiero wtedy odpowiedzieć na pytania. Wszystkie potrzebne informacje znajdziecie w podręczniku do Technologii gastronomicznej oraz w przesłanych notatkach. Uwaga proszę pamiętać aby praca była czytelna, prace nie czytelne nie będą oceniane.

PYTANIA:

1. Wyjaśnij pojęcie chalazy?
2. Co oznacza pierwsza cyfra na pieczęci jajka?
3. Czym różni się jajko świeże od nieświeżego (białko, żółtko, komora powietrzna itp.?)
4. Opisz wartość odżywczą jajka? Czego żródłem są jajka?
5. Wymień znane Ci metody oceny świeżości jajek?
6. Gdzie znajdziesz więcej pełnowartościowego białka: w żółtku czy białku jaja?