

Domeniul de pregătire de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Modulul: SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI
Clasa a X-a
Profesor: Vișan Carmen Corina
Colegiul Economic “Mihail Kogălniceanu” Focșani

TEST

Exercițiul interactiv se adresează elevilor cu CES (ADHD, Autism, Tulburări de comportament, Tulburări de limbaj, Tulburări emoționale, Tulburări senzoriale, TSI) din învățământul profesional și tehnic, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, Modulul „Sortimentul de preparate și băuturi”, clasa a X-a.

Resursa poate fi utilizată de către cadrele didactice în procesul de predare/ învățare/ evaluare și de către elevi în activități independente de exersare sau de autoevaluare.

CLASIFICAREA SALATELOR

Sarcina de lucru: Salatele sunt preparate culinare care intră în componența meniurilor având rolul de a favoriza digestia, datorită conținutului de celuloză din compoziție și a sosurilor utilizate la aseasonare. *Aseasonarea reprezintă procedeul prin care mâncării i se potrivesc gustul, aroma, culoarea și chiar textura, prin adaos de condimente, verdețuri condimentare, sosuri etc., cu scopul de a potența savoarea.

Participați la următorul studiu de caz și clasificați salatele în funcție de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele.

<https://learningapps.org/watch?v=poz48r5324>



Scanați codul QR cu telefonul
mobil sau cu tableta



Licență: [CC BY-NC-SA 4.0, Atribuire-necomercial-distribuire în condiții identice 4.0 internațional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

Conținutul acestei platforme poate fi utilizat liber cu condiția menționării sursei și, unde e posibil, a autorului.

Modificarea este permisă, iar operele derivate trebuie, la rândul lor, să poată fi utilizate liber și modificate fără restricții.