**19.03.2020**

**ZADANIE1.**

Dobierz sposób rozdrabniania warzyw do potraw.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WARZYWO** | **POTRAWA**  | **SPOSÓB ROZDRABNIANIA** |
| ZIEMNIAKI | ZUPA |  |
| ZAPIEKANKA |  |
| SAŁATKI |  |
| DODATEK DO II DANIA |  |
| MARCHEW | ZUPA |  |
| ROSÓŁ |  |
| ZUPA KREM |  |
| DODATEK DO II DANIA |  |
| CEBULA | SAŁATKI |  |
| SOSY GORĄCE |  |
| ZUPY |  |

Zaproponuj recepturę na sos i surówkę który będzie pasował do poniższych surowców:

Kapusta pekińska , marchew papryka kukurydza, majonez.

Opisz sposób wykonania potrwa ,podaj normatyw surowcowy na 3 osoby.