

Zajęcia praktyczne klasa IIIA (czwartek)

Temat dzisiejszej lekcji : Charakterystyka owoców morza i zastosowanie w potrawach.

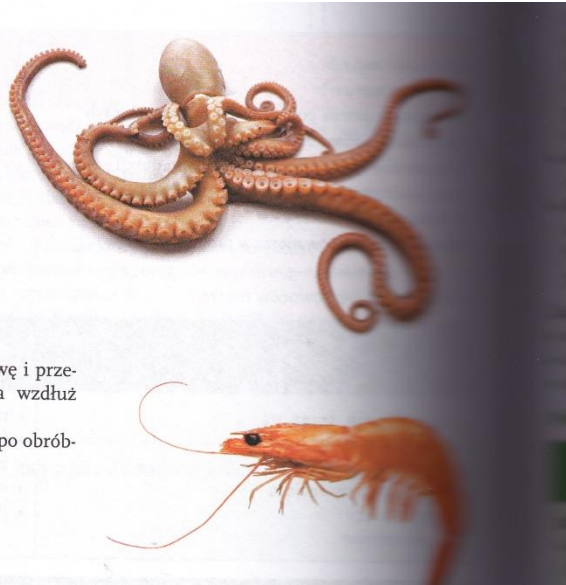
Zasady obróbki wstępnej owoców morza

- Zabijaj humanitarnie – uśpij w słodkiej wodzie lub przez zamrożenie.
- Przed gotowaniem unieruchom (zwiąż szczyłce rakom, homarom, langustom).
- Usuń wnętrzności, odetnij głowę (krewetki, małły, ośmiornice).
- Ściągnij skórę (ośmiornica – sztuki starsze, kalmary).
- Otwórz muszle, usuń przewód pokarmowy (przeżrębki).

ZAPAMIĘTAJ

Krewetki należy wyjąć z pancerzyków, usunąć głowę i przewód pokarmowy (cienka, czarna nitka biegnąca wzdłuż grzbietu).

Skorupiaki dostępne w sklepach są już najczęściej po obróbce cieplnej i mają czerwoną lub różową barwę.



W trakcie dzisiejszej lekcji, zapraszam was do obejrzenia tych dwóch krótkich filmików: Jak jeść owoce morza i Krewetki w maśle. Na podstawie zamieszczonego tekstu i po obejrzeniu filmów. Napisz, jak powinno się obierać krewetki?

<https://www.youtube.com/watch?v=DQcd9bFfk2Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=U6neaJZrpw8>