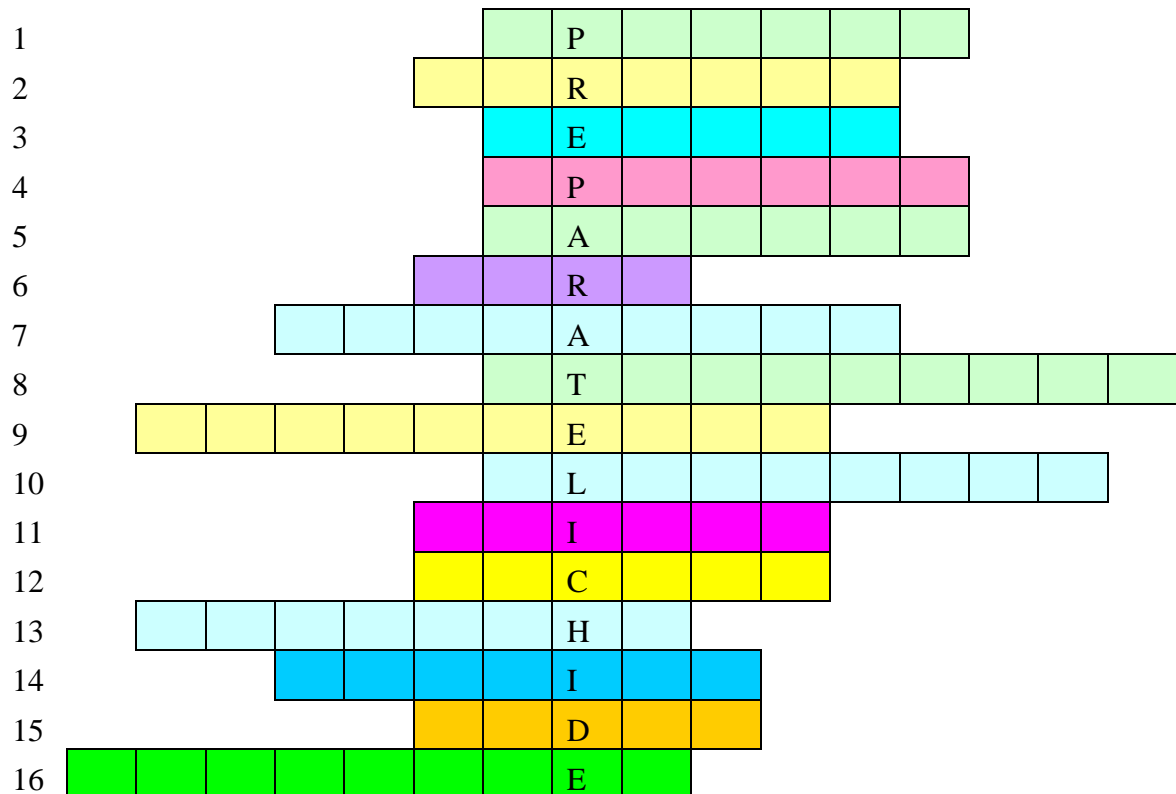


Fișă de lucru pentru elevi-Preparate lichide

Domeniul de pregătire de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Modulul: Sortimentul de preparate și băuturi Clasa: a X-a

1 Completați aritmogriful următor: 0.5 puncte/ răspuns corect



1 Operație care se efectuează după primele clocote la realizarea supelor cu oase

2 Prelucrare preliminară la făină

3 Dau indicații cantitative pentru realizarea preparatelor culinare

4 Eliminare umedă de impurități de pe materii prime

5 Echipament ermetic închis pentru realizarea preparatelor lichide

6 Carne folosită la ciorba ardelenască

7 Dezinfectant pentru ouă

8 Operație de eliminare a suspensiilor la supe limpezi

9 Denumirea preparatelor lichide ce se pot servi la cină

10 Materie primă folosită pentru limpezire (3 cuvinte)

- 11 Locul ocupat de preparatele lichide intrun meniu simplu
- 12 Operație de prelucrare la carne pentru obținerea perișoarelor
- 13 Formă de tăiere a morcovilor la unele ciorbe
- 14 Denumirea strugurilor verzi adăugate la ciorbe, pentru acrire
- 15 Paste făinoase subțiri, realizate in industria alimentară
- 16 Verdeță ce se adaugă cu puțin timp înainte de servirea preparatelor lichide

Soluție în rezolvarea fișei de lucru-REBUS

1				S	P	U	M	A	R	E				
2			C	E	R	N	E	R	E					
3				R	E	Ț	E	T	E					
4				S	P	Ă	L	A	R	E				
5				M	A	R	M	I	T	E				
6				P	O	R	C							
7			C	L	O	R	A	M	I	N	Ă			
8					S	T	R	E	C	U	R	A	R	E
9	C	O	N	S	O	M	E	U	R	I				
10					A	L	B	U	Ș					
11					P	R	I	M	U	L				
12					T	O	C	A	R	E				
13	T	R	I	U	N	G	H	I						
14				A	G	U	R	I	D	Ă				
15					F	I	D	E	A					
16	P	Ă	T	R	U	N	J	E	L					