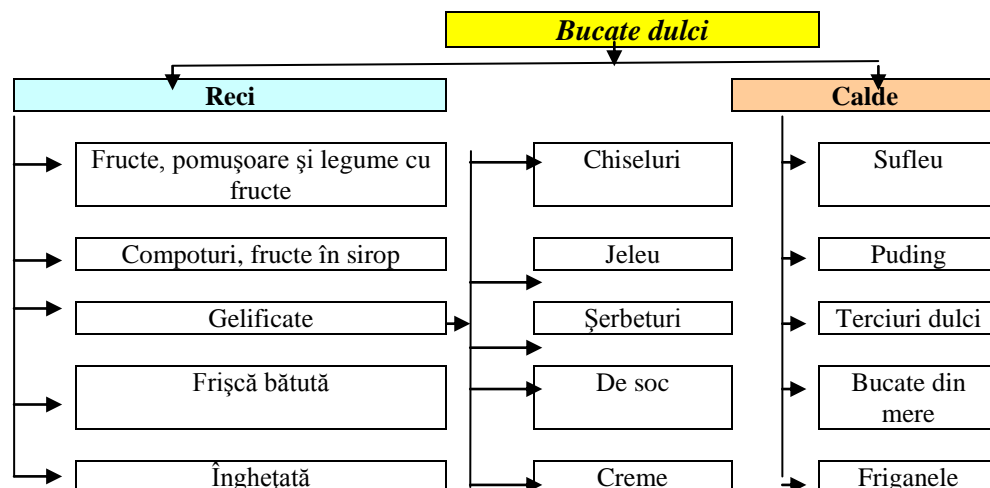


Module de gradul II	Module de gradul I
A Prepararea bucatelor dulci reci	A.1. Prepararea compoturilor
	A.2. Prepararea chiselului
B Prepararea bucatelor dulci calde	B.1. Prepararea merelor coapte



## Clasificarea bucatelor dulci



## Lucrarea practică A.1.

## Prepararea compotului din fructe proaspete



*Compoturile se prepară din fructele și pomsuoarele proaspete, uscate, conservate și congelate, atât în combinație una cu alta, cât și separat. La fierberea fructelor și pomsuoarelor, în fierturi sau siropuri trece o parte însemnată de fructoză și alte substanțe solubile (vitamine, substanțe minerale).*

Pentru prepararea compotului veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse (în grame, rețeta 859):**

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Mere sau gutui,	68,2	60
sau pere	66,6	60
Apă	142,0	142
sau		
Cireșe, sau vișine,	63,2	60
sau prune, sau piersici,	66,6	60
sau caise	69,8	60
Apă	132	132
Zahăr	30	30
Sare de lămîie	0,2	0,2
<b>Gramajul</b>	-	<b>200</b>

2. **Echipament tehnologic:**

- plită electrică
- masă de lucru
- paletă de masă plastică
- cuțit pentru îndepărtarea codiței și tăierea fructelor
- strachină pentru fructele curățate și tăiate
- strachină pentru spălarea fructelor
- cratiță de 1 l pentru fierberea compotului
- lingură
- pahar
- sită

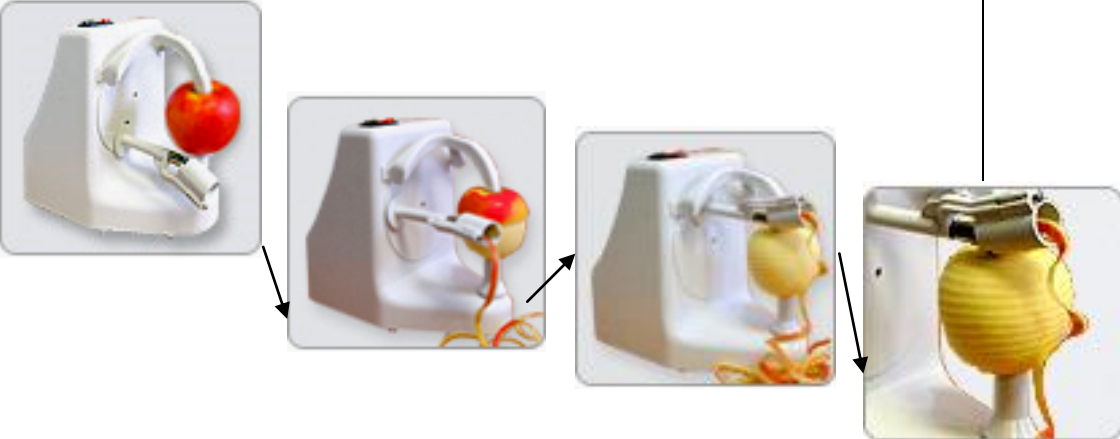



3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)


**Pregătirea către lucrarea practică**

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a compotului
3. Pregătiți fructele: determinați calitatea, sortați-le, spălați-le. Alegeți fructe întregi, tari, cu consistență densă.

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

**Îndeplinirea lucrării practice**

№	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă( vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p><b>Pregătirea fructelor</b></p> <p>Merele, perele, gutuiile se spală sub apă curgătoare în secția rece, se curăță de coajă, se îndepărtează camerele cu semințe, se taie felii. Dacă coaja fructelor este subțire, aceasta nu se îndepărtează.</p> <p>Îndepărtarea cojii la fructele cu semințe se efectuează în mod manual cu ajutorul cuțitului sau aparatelor moderne, de exemplu: Orange Peel.</p>  <p><b>Fructele cu semințe</b> cu coajă se pregătesc în felul următor: fructele sunt tăiate în patru bucăți, apoi se îndepărtează miezul cu semințe; părțile obținute se taie felii.</p>  <p>Pentru ca fructele să nu se întunece, ele sunt ținute pînă la fierbere în apă rece, cu puțină sare de lămîie.</p> <p>La mandarine și portocale, stratul superior se îndepărtează cu ajutorul cuțitului sau dispozitivului pentru curățat legume sau cu degetele. Apoi se separă în felii. Portocalele pot fi tăiate rondoale.</p>  <p>La <b>fructele cu sîmburi</b> (cireșe, vișine, prune, caise, piersici) se îndepărtează sîmburii și se taie felii.</p> <p><b>Pomușoarele</b> se spală și se îndepărtează sepalele, codițele.</p> <p>Sepalele sunt îndepărtate cu vârful unui cuțit mic sau cu ajutorul cleștișorului pentru căpșune (foarte scurt și lat).</p> 	Pregătiți fructele

	Sau în vârful ascuțit al pomușoareise înfige un pai de masă plastică pentru cocktailuri. Acesta străbătînd-o, va împinge sejala spre exterior.	
4	<p><b>Pregătirea siropului</b></p> <p>Pentru pregătirea siropului sunt necesare următoarele componente: apă, zahăr, sare de lămîie, în cantitate indicată în tabelul 1. În dependență de categoria întreprinderii, receta pentru compoturi variază. De exemplu, dacă dvs. lucrați într-o cafenea, utilizați acea cantitate a componentelor care corespunde întreprinderilor de categoria a doua.</p> <p>Conform rețetei, pentru obținerea a 200 grame de sirop, la fierberea compotului <b>de vișină</b>, în cratiță se toarnă 132 g de apă, se pune pe plită și se aduce la fierbere. Apoi se dizolvă 30 g de zahăr, se adugă 0,2 g de sare de lămîie, se aduce la fierbere, se fierbe 10 - 12 min. și se strecoară prin sită. La fierberea siropului pentru compotul <b>de mere</b> se utilizează 142 g de apă, 30 g de zahăr și 0,2 g de sare de lămîie.</p>	<b>Pregătiți siropul</b>
5	<p><b>Fierberea compotului</b></p> <p>În siropul fierbinte pregătit se pun fructele. Merele (perele) fără coajă se fierb la foc încet nu mai mult de 6-8 min., fructele cu coajă – 15-20 min.</p> <p>Fructele cu sîmburi se pun în siropul fierbinte și se aduc la fierbere. Compoturile se răcesc și se porționează.</p> <p>Uneori, pentru aromatizarea compoturilor este folosită coaja de citrice, care se prepară în felul următor: se separă coaja de lămîie, aceasta se curăță de stratul alb și se taie subțire în formă de pai, se adaugă siropul fierbinte, se aduce la fierbe și se fierbe 10-12 min., apoi se strecoară prin sită.</p> <p>Pomușoarele și citricele se pun în pahare sau vase, se toarnă peste ele sirop cald și se lasă să se infuzeze.</p>	<b>Fierbeți compotul</b>
6	<p><b>Prezentarea și servirea bucatelor</b></p> <p>Compoturile sunt servite reci cu temperatura de pînă la 12-15°C a cîte 150-200 g la o porție în pahare sau vase.</p> 	<b>Pregătiți compotul pentru servire</b>
7	<p><b>Aprecierea calității compotului după indicii de calitate</b></p> <p>Siropul din compoturi trebuie să fie transparent, cu gust și miros concentrat de fructe, pe măsură dulce, cu gust plăcut, puțin acriu (dacă s-au folosit pomușoare acre — coacăză, vișină ș.a.).</p> <p>Fructele și pomușoarele trebuie să fie moi, dar nu răsfierte și vătămate.</p> <p>Nu se admite utilizarea fructelor alterate și a celor cu viermi.</p> <p><i>Defectele principale:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>siropul este dulce, dar fără aromă și gust de fructe (lichidul a fost vărsat și a fost adăugat siropul);</i></li> <li>• <i>gustul este slab pronunțat (s-a încălcat rețeta sau s-a infuzat puțin după fierbere);</i></li> <li>• <i>o parte din fructe este răsfiartă, iar forma altora s-a păstrat, la fund este un sediment mat (toate fructele au fost introduse în sirop în același timp, dar nu succesiv, în dependență de durata de fierbere);</i></li> <li>• <i>se nimeresc codițe, semințe de mere și pere, sîmburi de prune și caise proaspete (au fost rău alese și curățate fructele).</i></li> </ul>	<b>Apreciați calitatea compotului</b>
8	<b>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</b>	<b>Deretificați locul de muncă</b>
9	<p><b>Utilizarea deșeurilor</b></p> <p><b>Deșeurile</b> se acumulează în pungi de polietilenă și se aruncă în căldările pregătite. Persoana de serviciu eliberează căldarea, legînd săculețele de polietilenă și le adună într-o căldare comună «Căldare pentru deșeuri», pe care o duce apoi la locul de depozitare a gunoiului.</p> <p>Lucrătorii tehnici spală căldările cu soluție de sodă calcinată de 2%, le dezinfectează cu clorură de var de 5% și le clătesc cu apă fierbinte.</p>	<b>Utilizați deșeurile</b>

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

## Lucrarea practică A.2

### Prepararea chiselurilor din pomuşoare proaspete



*Chiseluri pot fi considerate toate felurile de mâncare de desert, dulci cu consistență gelatinoasă pregătite pe bază de amidon-făină, care are rol de îngroșător și care au în calitate de adaosuri gustative fructe proaspete, fierte și uscate, pomuşoare, pireuri și sucuri de fructe-pomuşoare, lapte, ceai, cafea, cacao, ciocolată, nuci, de asemenea condimente și rareori unt și ouă (albuș sau gălbenuș de ouă) separat. Cele mai răspândite chiseluri – din pomuşoare proaspete.*

Pentru prelucrarea temei date veți avea nevoie de:

#### 1. Produse pentru chisel (în grame, receta №869)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Răchițele	25,2	24
sau merișoare,	26,6	24
sau coacăză neagră,		
sau agriș,	24,4	24
sau coacăză roșie	25,6	24
Apă	179,0	179
Zahăr	24	24
Amidon de cartofi	9	9
<b>Gramajul</b>	<b>-</b>	<b>200</b>



*Pomuşoarele proaspete au o suprafață netedă, uscată de o culoare și un gust corespunzătoare acestui fruct sau pomuşoare. Se admit fructele și pomuşoarele răscapte.*

#### 2. Echipament tehnologic:

- plită electrică
- frigider
- masă de lucru
- lingură
- strachină de masă plastică
- cratiță
- vază/ fructieră
- pisălog
- sită


#### 3. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)

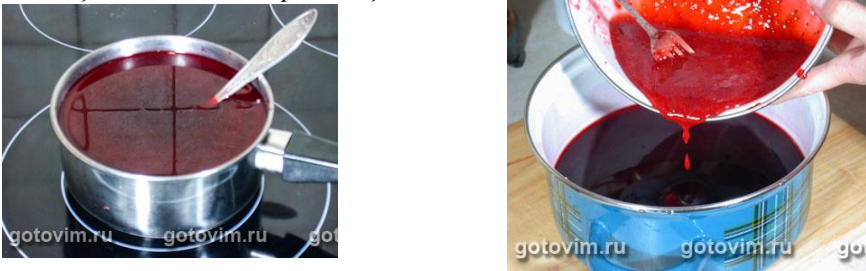

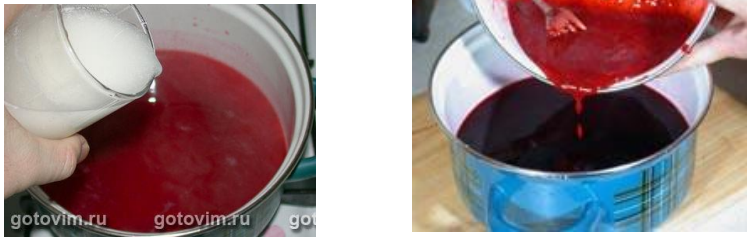
### Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a chiselului


În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

### Îndeplinirea lucrării practice

№	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Pregătirea fructelor Fructele se aleg, se înlătură codița și se spală în apă curgătoare potabilă.	Pregătiți fructele
4	Scurgerea sucului din pomuşoarele alese <ul style="list-style-type: none"><li>• Pomuşoarele se rad prin sită sau tifon,</li></ul>  <p>sau pot fi pisate minuțios într-un vas inoxidabil cu un pistil de lemn ori să fie trecute prin pasatrice. Sucul scurs se toarnă într-o veselă de porțelan și, acoperindu-l cu un capac, se pune</p>	Scurgeți sucul din pomuşoare

	la rece											
5	<p><b>Pregătirea fierturii din masa de pumușoare</b> Tescovina de pumușoare se acoperă cu apă fierbinte (1:5), se fierbe la foc încet 10-15 min. și se strecoară compotul obținut.</p>  <p>Tescovina se înlătură.</p>	Pregătiți fiertura										
6	<p><b>Pregătirea siropului</b> În fiertura de pumușoare obținută (1/5 din volum este răcit și se utilizează pentru dizolvarea amidonului) se adaugă zahăr, se aduce la fierbere.</p>	Pregătiți siropul										
7	<p><b>Pregătirea amidonului</b> În dependență de densitatea chiselului pregătit (dens, mediu, lichid sau sos de chisel) se utilizează cantități diferite de amidon. Norma de amidon la 1 l de apă, suc, pîreu sau alte lichide la fierberea chiselurilor:</p> <table border="1" data-bbox="252 772 1129 1093"> <thead> <tr> <th>Tipul chiselului</th> <th>Componența</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dens</td> <td>75-90 g, sau 1 lingură de masă de amidon de cartofi la 1 pahar de lichid</td> </tr> <tr> <td>Mediu</td> <td>45-55 g amidon de cartofi, sau 1 lingură de desert la 1 pahar de lichid</td> </tr> <tr> <td>Lichid</td> <td>40 g amidon de porumb (sau 20 g de amidon de cartofi), sau 1 linguriță de ceai la 1 pahar de lichid*</td> </tr> <tr> <td>Sos de chisel</td> <td>25 g amidon de porumb la 1 pahar de lichid</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Din amidonul de porumb se obține un gel foarte fin dar netransparent. De aceea acesta se utilizează numai pentru pregătirea chiselurilor din lapte. Amidonul se dizolvă în modul următor: O parte din fiertura strecurată (1/5 din volum) se răcește și se dizolvă în aceasta 45 g de amidon de cartofi.</p>  <p>Amidonul dizolvat se strecoară.</p> <p><b>Atenție!</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>În locul fierturii poate fi folosită apa rece.</li> <li>În caz de necesitate poate fi adăugat mai mult zahăr.</li> <li>Amidonul de porumb este de două ori mai slab decât cel de cartofi. La prepararea amidonului de cartofi e necesară doar aducerea la fierbere, pe cînd în cazul amidonului de porumb trebuie să se fiarbă încă 5 minute.</li> </ol>	Tipul chiselului	Componența	Dens	75-90 g, sau 1 lingură de masă de amidon de cartofi la 1 pahar de lichid	Mediu	45-55 g amidon de cartofi, sau 1 lingură de desert la 1 pahar de lichid	Lichid	40 g amidon de porumb (sau 20 g de amidon de cartofi), sau 1 linguriță de ceai la 1 pahar de lichid*	Sos de chisel	25 g amidon de porumb la 1 pahar de lichid	Pregătiți amidonul
Tipul chiselului	Componența											
Dens	75-90 g, sau 1 lingură de masă de amidon de cartofi la 1 pahar de lichid											
Mediu	45-55 g amidon de cartofi, sau 1 lingură de desert la 1 pahar de lichid											
Lichid	40 g amidon de porumb (sau 20 g de amidon de cartofi), sau 1 linguriță de ceai la 1 pahar de lichid*											
Sos de chisel	25 g amidon de porumb la 1 pahar de lichid											
8	<p><b>Amestecarea chiselului fierbinte cu pîreul</b> La fiertura dată în clocot se adaugă amestecîndu-se amidonul dizolvat, din nou se aduce la fierbere și se adaugă sucul scurs.</p> 	Amestecați pîreul fierbinte cu chiselul										
9	<p><b>Răcirea chiselului și prezentarea</b></p>	Răciți chiselul și pregătiți-l pentru										



	<p>Chiselul gata se răcește și se toarnă în pahare câte 150-200 g. și se presoară deasupra cu zahăr-pudră.</p>  <p>Chiselurile dense după răcire pot fi turnate în mai multe straturi: un strat de chisel de pomușoare, un strat de chisel de lapte, un strat de chisel de ciocolată ș.a.m.d.</p>	servire
10	<p><b>Aprecierea calității chiselului după indicii de calitate</b></p> <p>Chiselurile de fructe-pomușoare, pregătite din sucul scurs (de răchițele, afine, coacăză ș.a.), trebuie să fie transparente păstrînd colorația, gustul și aroma sucurilor de pomușoare, iar chiselurile din fructe pisate pot fi turbure și culoarea lor poate varia puțin.</p> <p>Chiselurile dense trebuie să aibă o consistență densă, să-și păstreze forma, să nu să se împrăștie; cele semilichide — consistența smîntînei dense.</p> <p><i>Principalele defecte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chiselul este lichid (a fost rășfiert sau s-a adăugat puțin amidon);</li> <li>▪ prezența cocoloșelor (amidonul nu a fost fiert corect);</li> <li>▪ prezența peliculei la suprafață (nu s-a presurat zahăr înainte de răcire);</li> <li>▪ chiselul din sucurile scurse nu are aroma, culoarea și gustul pomușoarelor proaspete (sucul a fost clocotit și nu adăugat în formă crudă la sfîrșitul procesului de preparare).</li> <li>▪ chiselul din sucuri și siropuri este turbure (a fost păstrat mult timp, s-a utilizat amidon de porumb);</li> <li>▪ în chiseluri și fructele pisate se nimeresc particule mari (au fost prost pisate);</li> <li>▪ chiselurile de lapte au miros de lapte ars, lipsește aroma de vanilină;</li> <li>▪ la suprafața chiselului dens s-a eliminat apă (a fost păstrat timp îndelungat);</li> <li>▪ chiselul de răchițele are o colorație violetă (a fost fiert într-un vas de aluminiu).</li> </ul>	Apreciați calitatea chiselului
11	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
12	Utilizarea deșeurilor ( A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

## Lucrarea practică B.1.

### Tema: Pregătirea «Merelor coapte»

Pentru prepararea merelor coapte veți avea nevoie de următoarele:

#### 1. Produse (în grame, rețetă №920)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Mere	92	81
Zahăr	15	15
<b>Masa merelor coapte cu zahăr</b>	-	<b>80</b>
Dulceață	30	30
<b>Gramajul</b>	-	<b>110</b>

#### 2. Echipament tehnologic:

- plită electrică
- rolă electrică
- masă de lucru
- cântar

- paletă de masă plastică
- cuțit pentru îndepărtarea codiței
- strachină pentru spălarea merelor
- tavă mică pentru coacerea merelor
- farfurie pentru servirea bucatelor


### 3.Echipament sanitar (vezi MT 1.0)

#### Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a merelor coapte

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

#### Îndeplinirea lucrării practice

Nr	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă( vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<b>Pregătirea merelor</b> Merele sunt spălate în apă curgătoare în secția rece, se înlătură codița, camerele cu semințe, nu se curăță de coajă. Cavitățile formate se umplu cu zahăr.	Pregătiți merele
4	<b>Coacerea merelor</b> Merele se pun pe tavă, se toarnă puțină apă și se coc în rolă 15-20 min. (în dependență de sortul merelor) la t 200°C.	Coaceți merele
5	<b>Aranjarea și prezentarea merelor coapte</b> Merele sunt servite fierbinți sau reci pe o farfurie de desert, stropindu-se cu dulceață. <i>Pot fi presărate cu zahăr-pudră (10 g la o porție)</i>	Pregătiți merele pentru servire
		
6	<b>Aprecierea calității merelor coapte după indicii de calitate</b> (vezi. tabelul 1)	Apreciați calitatea merelor coapte
7	<b>Dereticarea locului de muncă</b> (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	<b>Utilizarea deșeurilor</b> ( vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

#### Indicii de calitate ai «Merelor coapte»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
merele întregi, ușor zbîrcite, dar fără crăpături, suprafața este uniform presărată cu zahăr-pudră. Mărul este bine copt, moale, și-a păstrat bine forma	miezul moale, ușor crocant spre centrul fructului, succulent	auriu – cafeniu-deschisă	aromă plăcută de mere coapte și de umplutură adăugată	dulce datorat zahărului și zahărului-pudră, cu aciditate ușoară în dependență de soiul de mere.

## Test formativ la MB Prepararea bucatelor dulci

1. Enumerați etapele de pregătire a bucătarului pentru lucru.

---

---

2. Uniți prin linii:

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Să se aranjeze instrumentele | 1. La stînga de sine     |
| 2. Alt inventar                 | 2. Vizavi                |
| 3. Vesela                       | 3. În față               |
| 4. Produsele                    | 4. Pe polița de sub masă |

3. Apreciați calitatea fructelor utilizate pentru compoturi.

Aspectul exterior: \_\_\_\_\_

Mirosul : \_\_\_\_\_

Consistența: \_\_\_\_\_

4. Completați fraza cu cuvintele , ce lipsesc, referitor la pregătirea compoturilor:

*Fructele trebuie \_\_\_\_\_, să se înlătore \_\_\_\_\_, să se taie \_\_\_\_\_, ca să nu se întunece \_\_\_\_\_*

5. Aranjați propozițiile schimbate cu locul, astfel, ca să se formeze o imagine corectă despre procesul de pregătire a fructelor pentru prepararea compotului de mere.

- \_\_\_\_\_ Merele se taie felii
- \_\_\_\_\_ Merele se spală
- \_\_\_\_\_ Fructele se taie în patru părți
- \_\_\_\_\_ Se înlătură miezul cu semințe
- \_\_\_\_\_ Se pun fructele în apă rece
- \_\_\_\_\_ În apa fierbinte se adaugă zahăr
- \_\_\_\_\_ Fierbere timp de 10-12 min
- \_\_\_\_\_ Fierbere timp de 15-20 min.
- \_\_\_\_\_ Fructele se adaugă în siropul pregătit

6. Utilizați șirul de cuvinte, competînd textul de mai jos- Folosiți forma corectă.

se înlătură, se taie, se spală, fierbinte, se pun

Merele, perele \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ miezul cu semințe, \_\_\_\_\_ felii. În siropul \_\_\_\_\_ pregătit \_\_\_\_\_ fructele.

7. Descrieți procesul de preparare a siropului pentru compoturi.

---

---

8. Aveți în față schimbate cu locul etapele de pregătire a compotului. Atribuiți fiecărei operații un număr de ordine, astfel ca să se formeze o imagine corectă despre procesul de pregătire a compotului.

\_\_\_\_\_ adăugarea sării de lămîie și aducerea pînă la fierbere

\_\_\_\_\_ tăierea merelor în formă de felii

9. Completați tabelul:

Compotul se fierbe din.....	
În compotul pregătit se adaugă.....	
Compotul este servit rece, cu temperatura de pînă la.....	
Compotul este servit în .....	

10. Descrieți indicii de calitate ai compotului gata.

Aspectul exterior: \_\_\_\_\_

Culoarea: \_\_\_\_\_



Consistența: \_\_\_\_\_

Gustul și mirosul: \_\_\_\_\_

11. Uniți printr-o linie două părți ale aceleiași propoziții.

Curățați vesela de bucătărie de resturile de mâncare		cu adăugare de soluție pentru înlăturarea grăsimii și clățiți cu apă fierbinte la temperatura nu mai mică de 80°C
Spălați vesela de bucătărie cu apă fierbinte la temperatura de 50° C....		spălați cu apă fierbinte la temperatura nu mai mică de 80 ° C și lăsați să se usuce
Spălați masa cu apă caldă și gel pentru veselă (50° C) și....		cu peria sau lopățica de lemn
Curățați paletelile de resturile de mâncare, spălați-le cu o perie aspră în soluția caldă de sodă alimentară, .....		în care este necesar să se adauge soluția pentru înlăturarea grăsimii și soluția de 1%-de clorură de var, opăriți cu apă fierbinte (mai mult de 75 ° C) și lăsați să se usuce
Spălați periile cu apă, la temperatura de 50 ° C în care este necesar să se adauge soluția pentru înlăturarea grăsimii.....		spălați-le cu soluție de 2 % de sodă calcinată, dezinfecțați cu soluție de 5% de clorură de var și clățiți cu apă fierbinte.
Recipientele trebuie închise bine cu capac și duse la locul pentru deșeuri, după care....		opăriți cu apă fierbinte (75°) și lăsați să se usuce în poziție verticală

12. Descrieți calitatea fructelor și pomușoarelor folosite la prepararea chiselului:

Suprafața \_\_\_\_\_

Culoarea \_\_\_\_\_

Consistența \_\_\_\_\_

Mirosul \_\_\_\_\_

13. Ordonăți propozițiile schimbate cu locul. Atribuți-le un număr de ordine conform prelucrării lor.

\_\_\_\_\_ Pomușoarele se spală.

\_\_\_\_\_ La pomușoare se înlătură codița.

\_\_\_\_\_ Pomușoarele se aleg.

14. Completați textul, utilizând șirul decuvinte. Puneți cuvintele la forma potrivită-

**amestecare, fiertură, clocot, amidon, răcire.**

În ..... adusă pînă la fierbere, se adaugă....., .....dizolvat, se aduce pînă la ..... și se adugă sucul scurs.

Chiselul gata ..... și se toarnă în pahare.

15. Descrieți procesul de pregătire a fierturii din tescovina de pomușoare:

\_\_\_\_\_

16. Propozițiile schimbate cu locul aranjați-le astfel, ca să se formeze o imagine corectă despre procesul de fierbere a chiselului. Corecetați modul de numerotare.

\_\_\_1. Se scurge sucul din fructe și pomușoare.

\_\_\_2. Se pregătește siropul.

\_\_\_3. Se pregătesc fructele și pomușoarele

\_\_\_4. Se pregătește amidonul.

\_\_\_5. Este răcit și servit.

\_\_\_6. Se unește chiselul fierbinte cu pireul.

17. Completați tabelul.

Chiselul este fiert.....	
Dacă chiselul este dens, acesta se toarnă în....	
Deasupra se presoară.....	

18. Completați fraza cu cuvintele-lipsă:

În dependență de cantitatea folosită de amidon se disting chiseluri ....., ..... și semilichide. Chiselurile dense și cele cu densitate medie sunt servite ca bucate ..... Chiselurile dense imediat după preparare se toarnă în forme ..... cu apă și presărate cu ..... și ..... La servire, chiselul ..... din formă într-o vază sau în..... și se stropește cu sirop sau se adaugă ....., sau se servește lapte rece fiert sau.....

**19.** Descrieți calitatea chiselului preparat:

Aspectul exterior-----

Culoarea-----

Consistența-----

Mirosul-----

Gustul-----

20. Descrieți procesul de pregătire a merelor pentru coacere. \_\_\_\_\_

---

---