

SPM TERAPIA ZAJĘCIOWA: KULINARNO - CUKIERNICZA | ETAP II

Podczas zajęć kulinarno - cukierniczych, uczestnicy nabędą umiejętności z zakresu:

- samodzielnego przygotowywania posiłków z wykorzystaniem prostych przepisów
- robienia kanapek, smarowania pieczywa
- smażenia na patelni prostych potraw np. jajecznica, placki z jabłkami, omlety
- przygotowywania samodzielnie dań obiadowych, sałatek, surówek oraz różnych zakąsek
- gotowania zup, sosów itp.
- przygotowywania dań z półproduktów
- technik i metod sporządzania prostych ciast zagniatanych typu: ciasto kruche, półkruche, drożdżowe
- technik i metod sporządzania ciast ucieranych oraz ciasta parzonego
- techniki wypieku ciast i ciasteczek
- technik i metod sporządzania mas do ciast i tortów
- sporządzania ciast na zimno
- obsługi sprzętu AGD, w szczególności poznanie wszystkich funkcji piekarnika do wypieku ciast
- samodzielnego sporządzania deserów
- dekorowania ciast, tortów, babeczek oraz innych wypieków.