

KURS CUKIERNIK I^o

Przedmiot: Spongowanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.

Nauczyciele	Kontakt	Zadanie domowe
Halgonata Lewandowska	e-mail: paulamew19@wp.pl tel: 668-429-308	1. Wymień rodzaje glazur. 2. Metody produkcji ciasta drożdżowego
Anna Marszałek	e-mail: marszamia@o2.pl tel: 7999 83 787	1. Opisz technologię spongowania mas omechowych, migdałowych i kokosowych. 2. Opisz sposób produkcji ciasta francuskiego metodą tradycyjną

Sposób zaliczenia przedmiotu:

Do dnia 17. IV. 2020r należy

- przygotować odpowiedzi na zadane pytanie i za pomocą e-maila wysłać do odpowiedniego nauczyciela (napisać wyraźnie, kto udzielił odpowiedzi, podać imię i nazwisko).
- można zatelefonować do nauczyciela, przedstawić się i przeczytać odpowiedzi na zadane pytanie.

Na tej podstawie wystawimy oceny z przedmiotu.