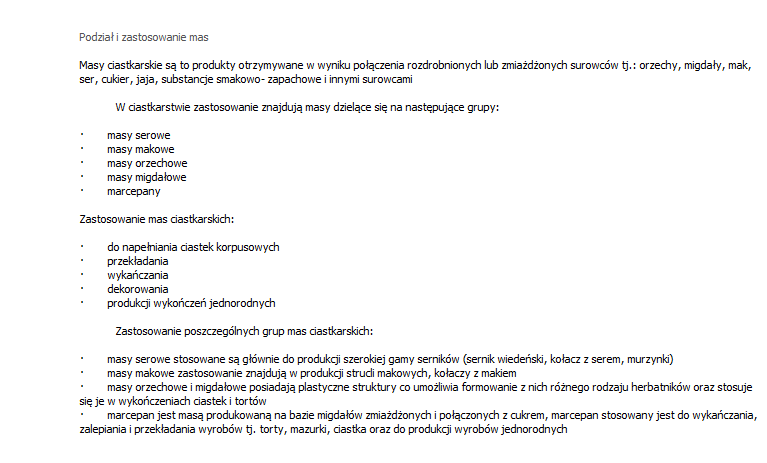
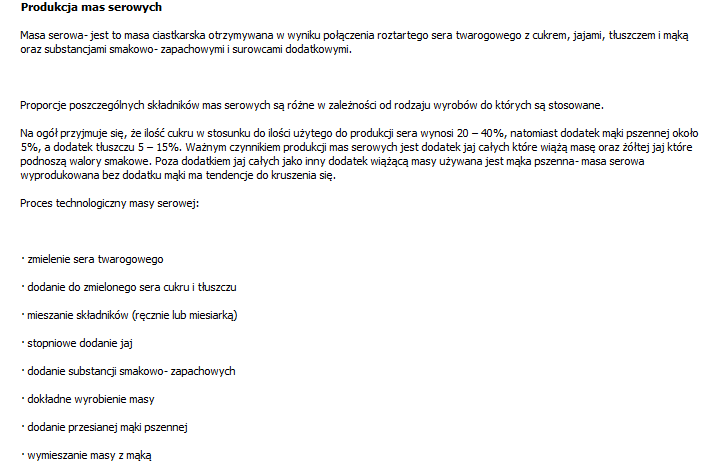
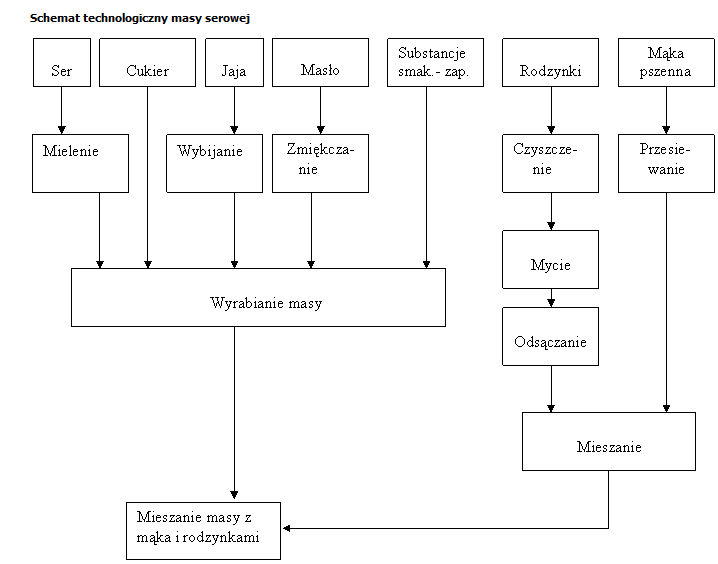
**Materiał**

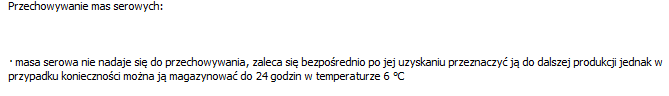
**1.Masy**



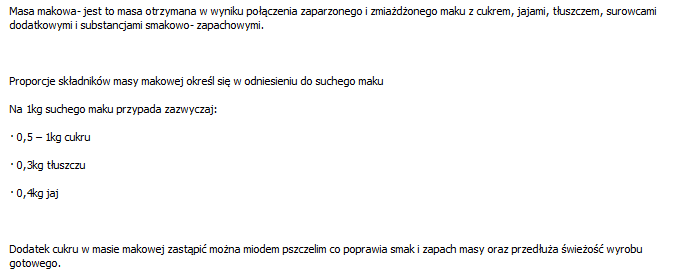
**2.Masy serowe**

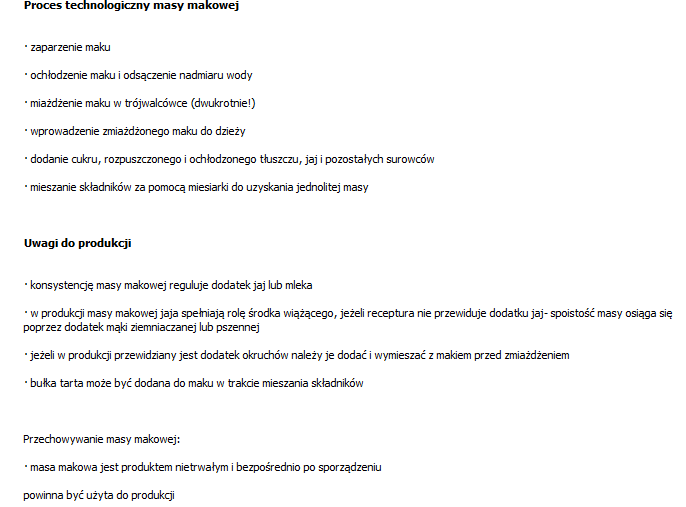




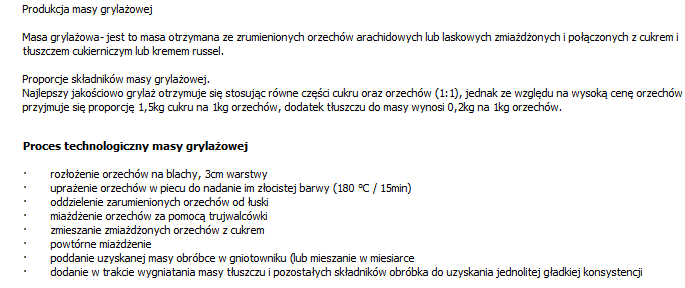


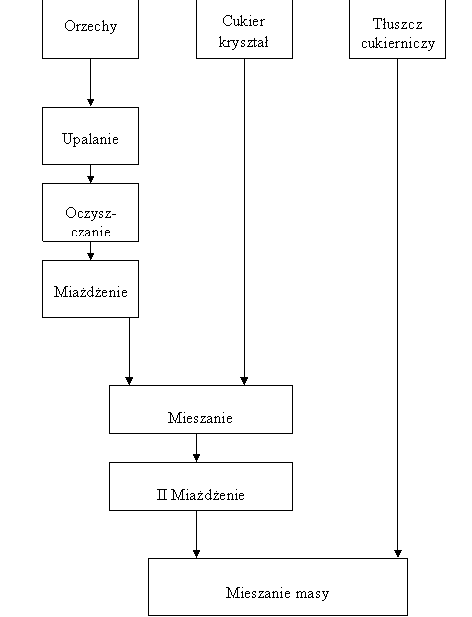
**3. Masy makowe**

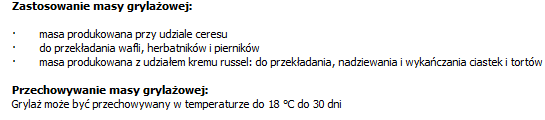




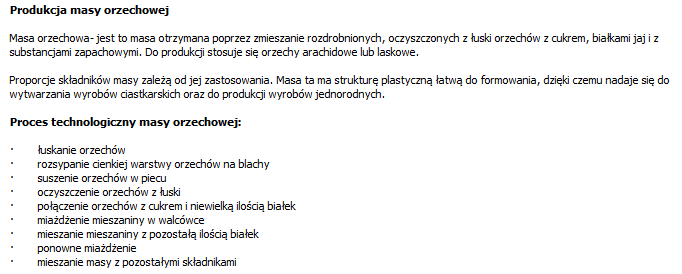
**4.Masa grylażowa**

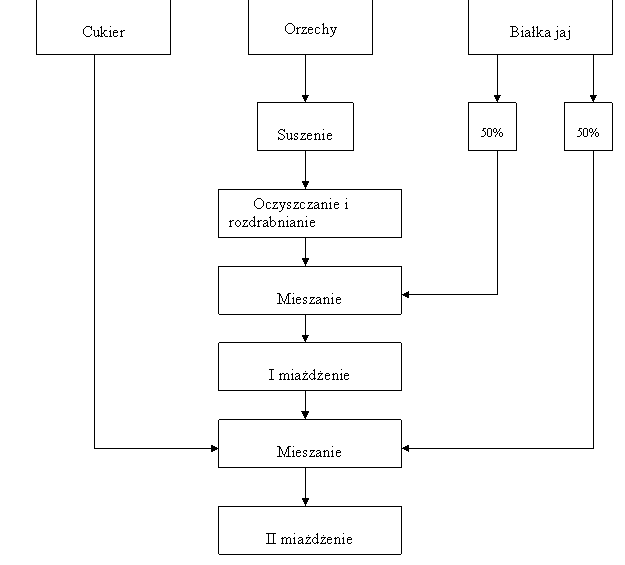


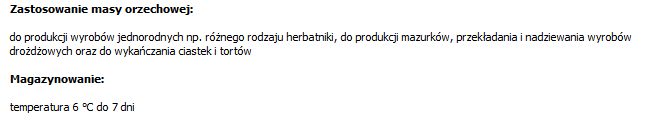




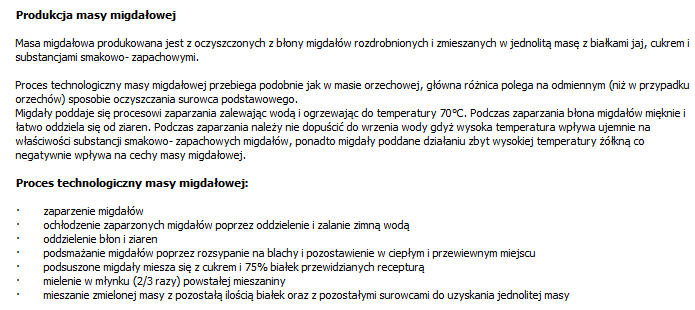
**5. Masa orzechowa**

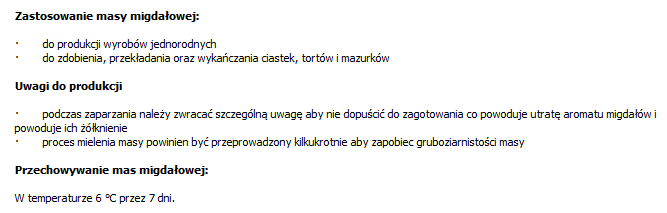




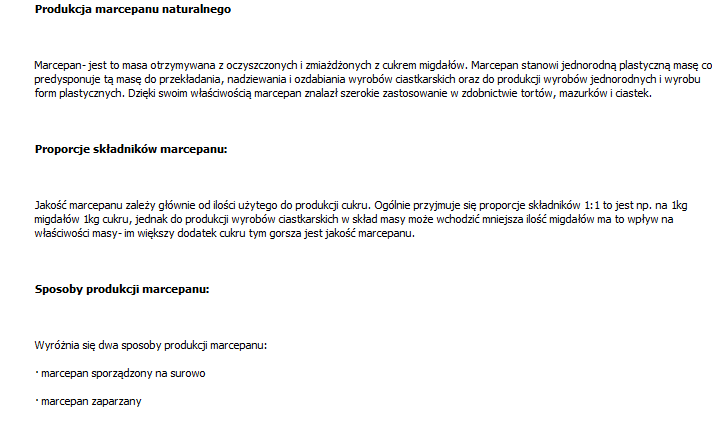


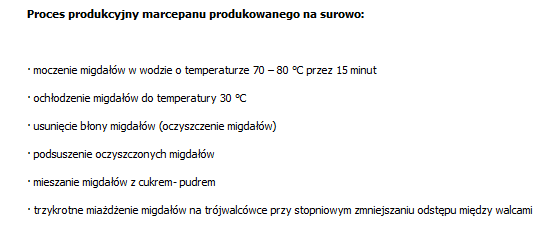
**6.Masa migdałowa**

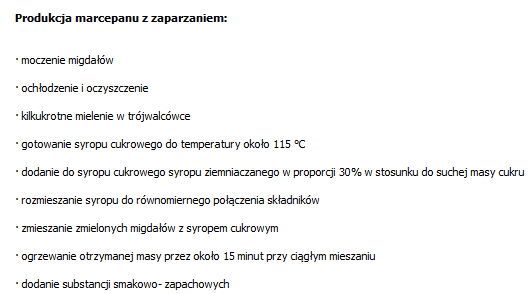


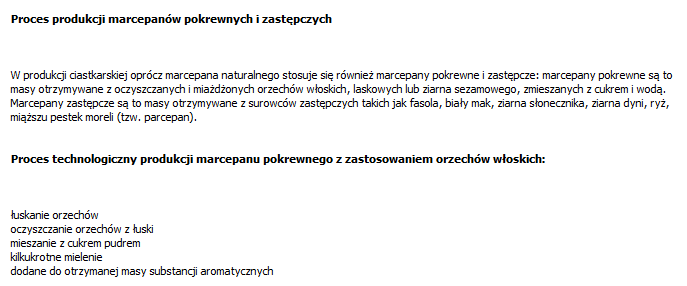


**7.Marcepan**

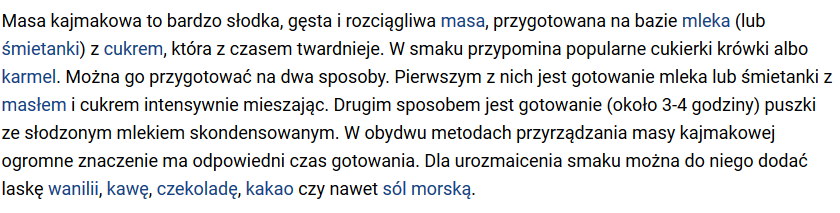








**8.Masa kajmakowa**



**Materiały pochodzą:** **https://www.ekologia.pl/styl-zycia/kuchnia/masa-kajmakowa-wlasciwosci-sklad-i-wykorzystanie-masy-kajmakowej,25466.html,** [**http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/spis1.html**](http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/spis1.html) **oraz podręcznika technologie produkcji cukierniczej Magdalena Kazimierczak**

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ADRES POCZTY SŁUŻBOWEJ DO 8 lutego.**

**Zadania**

**1.Jakie surowce można dodawać do mas serowych w celu ich związania?**

**2.w jaki sposób przygotowuje się mak do mas makowych?**

**3.Czym różni się masa grylażowa od innych mas orzechowych?**

**4.W jakich warunkach przechowujemy:**

**-masy serowe**

**-masy makowe**

**-masy grylażowe**

**5.Co to jest kajmak i w jaki sposób się go otrzymuje?**