

## FIȘA DE LUCRU

### Carnea și produsele din carne

#### I. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Prezintă fibre fine și dense, țesut conjunctiv tare și un conținut scăzut de grăsimi:
  - a. carnea de pasăre;
  - b. carnea de vânat;
  - c. carnea de porc;
  - d. carnea de vită.
2. Semipreparatele din carne sunt:
  - a. ghiudem, babic;
  - b. parizer, cârnați extra;
  - c. mici, carne tocată;
  - d. tobă, caltaboș.
3. Cele mai importante surse de proteine pentru organism sunt:
  - a. carnea și preparatele din carne;
  - b. grăsimile alimentare;
  - c. laptele hiperproteic;
  - d. cașcavalul.

#### II. Scrieți în dreptul afirmațiilor litera A, dacă sunt adevărate și litera F, dacă sunt false.

- .....a. Fezandarea este un procedeu de prelucrare primară a cărnii de vânat.
- ..... b. Osânza se folosește la obținerea produselor de patiserie și cofetărie.
- ..... c. Sterilizarea este o metodă de conservare prin care sunt distruse doar microorganismele vegetative.
- ..... d. Aditivii alimentari îmbunătățesc proprietățile organoleptice ale preparatelor din carne.

#### III. Dați exemple de produse a căror preparare necesită ca materie primă carnea.

.....

.....

.....

#### IV. În imaginea de mai jos este prezentat sortimentul produselor din carne. Completați schema cu produsele care lipsesc.

