



Помощник готвачите – конвекция и кондензация

Проучете как конвекцията и кондензацията помагат на Шеф готвачите да приготвят различни ястия. Дайте примери за конкретни ситуации, в които двата процеса помагат при готвенето.

Стъпка 1: В кухнята на Шеф готвача

- Открийте 2 примера, в които конвекцията помага при готвене:

1.....
2.....

- Опишете как точно помага конвекцията в тези случаи:

.....
.....

- Дайте 2 примера, в които кондензацията се наблюдава в кухнята:

1.....
2.....

- Полезна или вредна е в тези случаи? Обяснете:

.....
.....

Стъпка 2: Полза или проблем?

- Кога конвекцията може да попречи на готвенето?

.....
.....

- Как може да се избегне това?

.....
.....

- Кога кондензацията може да създаде проблем?

.....
.....

- Как може да се избегне това?

.....
.....

Стъпка 3: Сравнение

- Каква е основната разлика между конвекцията и кондензацията в кухнята?

.....
.....

- Какво общо имат двата процеса?

.....
.....