

Použití tepelných úprav při přípravě HM

Kód programu

65-51-H/01



1. Pro tuto úpravu pokrmů jsou charakteristické základy:

(cibulový, cibulo-paprikový, cibulo-zeleninový)

- a) Pečení
- b) Vaření
- c) Dušení

2. Trojobal se používá při tepelné úpravě.

3. Tuk _____ vytváří charakteristické mramorování- u starších kusů je výraznější, než u mladších.

4. Základní suroviny na přípravu základního těstíčka na smažení jsou:

- A) strouhanka, vejce, hladká mouka
- B) mléko, hladká mouka, sýr
- C) hladká mouka, sůl, vejce, mléko

5. Při úpravě KONFITOVÁNÍM používáme, jakou tekutinu:

- A) tuk
- B) vodu
- C) mléko

6. Jaký způsob vaření je vhodný pro získání kvalitního silného vývaru z masa, kostí a dalších surovin

- A) vaření v páře
- B) vaření ve vodní lázni
- C) táhnutí (pomalý var)

7. Napište vhodné části HM které lze upravit opékáním jako minutkové pokrmy

8. Táhnutí – *pomalý* _____ – způsob vaření, (při teplotě _____ °C), pro získání max. množství živin ze surovin.

9. Sous Vide je tepelná úprava u které se jedná o techniku úpravy , která je založená na : _____, _____ - vliv na šťavnatost, barvu a chuť surovin.

10. Jaký tuk bude vhodný pro úpravu hovězího hrudí konfitováním.

- A) drůbeží tuk
- B) hovězí tuk
- C) vepřový tuk

Řešení



1. c.
2. tepelné úpravě SMAŽENÍM
3. lůj
4. c.
5. a.
6. c.
7. prezentace č. 5
8. Táhnutí – *pomalý var* – způsob vaření, (při teplotě 90 °C), pro získání max. množství živin ze surovin.
9. Sous Vide je tepelná úprava, u které se jedná o techniku úpravy, která je založená na: Úpravě masa ve vakuu, Přesné teplotě a čase úpravy- vliv na šťavnatost, barvu a chuť surovin.
10. b.