

Použití tepelných úprav při přípravě HM

Kód programu

65-51-H/01



Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Zde budou pokyny k pracovnímu listu.

1. Vyjmenujte části hovězího masa vhodných pro tepelnou úpravu **DUŠENÍM**.
2. Jaké zásady musí být dodržovány při tepelné úpravě **VAŘENÍM**
3. Pro jaké pokrmy využíváme způsob **VAŘENÍ** (**VAŘENÍ VE VODNÍ LÁZNI**)
4. Popište obě fáze **ZADĚLÁVÁNÍ**
5. Technika tepelné úpravy, která je založena na působení horkého vzduchu a horké tekutiny (výpeku) se nazývá:
 - a. Dušení
 - b. Pečení
 - c. Konfitování
6. **Opékání – grilování** je tepelná úprava, kterou využíváme při přípravě:
 - a. Minutkových pokrmů
 - b. Zadělávaných pokrmů
 - c. Dušených pokrmů
7. Tepelná úprava **KONFITOVÁNÍ** je založena na:
 - a. Pomalém vaření v páře
 - b. Pomalém pečení v alobalu
 - c. Pomalém dušení v tuku
8. Vyjmenujte tepelné úpravy vhodné pro přípravu hovězího masa a ke každé úpravě napište alespoň 1 část hovězího masa
9. Při přípravě **KONFITOVÁNÍM** můžeme použít libovolný druh tuku bez ohledu, jestli zanechá chuťovou stopu na upravené surovině. ANO x NE

10. Tepelná úprava surovin připravovaných v celku, v plátcích na kostky za působení horké tekutiny a horké páry na suroviny v uzavřené nádobě se nazývá:

- a. Pečení
- b. Sous- Vide metoda
- c. Dušení

Řešení



- 1. prezentace č.5
- 2. prezentace č.6
- 3. prezentace č.7
- 4. prezentace č.9
- 5. b.
- 6. a.
- 7. c.
- 8. prezentace č.5
- 9. NE
- 10. c.