

Využití HM při přípravě dušených pokrmů

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. Napište způsoby zjemňování omáček
2. Vyjmenujte způsoby zahuštění omáček
3. Doporučte k dušeným pokrmům alespoň 3 vhodné přílohy
4. Připraví se z Tuku a Hladké mouky a používá se jako jeden ze způsobů zahušťování omáček, jedná se o:
 - a. Brambory
 - b. Jíšku
 - c. Mouku
5. Konfotování je specifický způsob pomalého dušení pokrmu. V jaké tekutině tato úprava probíhá?
 - a. Mléko
 - b. Tuk
 - c. Voda
6. Zeleninový základ pro přípravu dušených pokrmů je tvořen jakou zeleninou?
 - a. zelí, kedluben, brokolice
 - b. celer, mrkev, řepa
 - c. mrkev, celer, petržel
7. Kroky v úpravě jako jsou: OČIŠTĚNÍ, PLNĚNÍ, ŠPIKOVÁNÍ, SVAZOVÁNÍ MOTOUZEM, OPÉKÁNÍ a MECHANICKÁ ÚPRAVA řadíme do kategorie:
 - a. Dokončování surovin

- b. Předběžná úprava surovin před tepelnou úpravou
 - c. Tepelná úprava surovin
- 8. Je hovězí kýta vhodnou částí na přípravu dušených pokrmů?
ANO x NE
- 9. Pod názvem „FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ“ hovoříme o jaké části hovězího masa?
 - a. Kulatá plec
 - b. Loupaná plec
 - c. Velká plec
- 10. Proč se musí i při dušení masa vcelku maso v průběhu úpravy otočit?
 - a. Otáčení surovinou nemá vliv na žádnou vlastnost
 - b. Otáčením zabraňujeme vysoušení suroviny

Řešení



1. prezentace č. 12
2. prezentace č.10
3. prezentace č.13
4. b.
- 5 b.
6. c.
7. b.
8. ANO
9. a.
10. b.