Řešení – pracovní list č. 2

1. Popište přípravu krup před jejich vařením.

- obilovinu přebereme, propláchneme, případně namočíme na 4 – 6 hodin.

2. Houbový kuba - popište jeho technologický postup.

- uvaříme si kroupy a propláchneme. Sušené houby namočíme, uvaříme do měkka a nasypeme na osmaženou cibulku, přidáme sůl, pepř, kmín a podusíme. Směs přidáme do uvařených krup, dochutíme česnekem, vložíme na vymaštěný pekáč a zapečeme v troubě.

3. Jak se nazývá kaše, kterou připravujeme z uvařených vloček a podáváme s vyškvařenou slaninou?

c) Porridge

4. Proč spařujeme 2x jáhly?

- protože jsou hořké.

5. Popište technologickou úpravu ovesných vloček.

- vločky osmahneme, zalijeme osolenou vodou, v poměru vločky – voda 1:3. Vaříme bez míchání, dodusíme v troubě.

EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Příloha komplexní úlohy

Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz