




Pracovní list č. 1	Datum:	
Jméno a příjmení:	Třída:	
Počet správných odpovědí:	Výsledná známka:	

1. Jak se jmenuje technika na obrázku?



Odpověď: _____

2. Určete druh a část masa.



Druh: _____

Část: _____

3. Uveďte název pokrmu.



Odpověď: _____

4. K pokrmu na obrázku č. 3 navrhnete vhodnou přílohu.

Odpověď: _____

5. Pro tepelnou úpravu - Slepice na paprice použijeme základ: *(Správnou odpověď zakroužkujte)*

- a) cibulový
- b) zeleninový
- c) cibulovopaprikový

Zdroje:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:French_meat_0002.JPG

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kr%C5%Aft%C3%AD_prsa.jpg

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roasted_goose_full.jpg



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



Příloha komplexní úlohy



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