



## Řešení - pracovní list 1.

1. Jak se jmenuje technika na obrázku?



Odpověď: **Drezírování drůbeže**

2. Určete druh a část masa.



Druh: **Krůtí maso**

Část: **Prsíčka**

3. Uveďte název pokrmu.



Odpověď: **Pečená husa**

4. K pokrmu na obrázku č. 3 navrhněte vhodné přílohy.

Odpověď: **např. Zelí červené s jablky, houskové knedlíky kynuté**

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:French_meat_0002.JPG)

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kr%C5%Aft%C3%AD\\_prsa.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kr%C5%Aft%C3%AD_prsa.jpg)

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roasted\\_goose\\_full.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](http://www.projektmov.cz)