



Řešení - pracovní list 2.

Pojmenujte tuto část drůbežního masa a navrhnete z něj minimálně 3 tepelné úpravy dle zadání:

1.



Název části masa: **Kuřecí prsíčka**

Názvy vhodných úprav:

a) Opékání - **Kuřecí směs se žampiony**

b) Gratinování

Gratinovaná kuřecí prsíčka s chřestem a sýrem

c) Smažení

Kuřecí řízek

2.

Pojmenujte druh drůbeže, kterou vidíte na obrázku a uveďte příklad vhodných tepelných úprav.



Druh drůbeže: **Slepice**

Vhodné tepelné úpravy: **Vaření, dušení**

3. Dokážete správně pojmenovat druh masa, který vidíte na obrázku?



Druh masa: **Kachní prsa**

4. Jaká tepelná úprava byla použita u pokrmu na 3 obrázku (viz. výše) *Zakroužkujte správnou odpověď?*

a) vaření

b) pečení

c) dušení

5. Co tvoří náplň známého pokrmu Cordon Bleu? *Zakroužkujte správnou odpověď?*

a) špenát, sýr

b) sušená rajčata, sýr

c) šunka, sýr

Zdroje:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Food-dinner-lunch-chicken_\(24300563496\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Food-dinner-lunch-chicken_(24300563496).jpg)

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

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:LongIslandDuckBreast.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