



Řešení - pracovní list 1.

1.

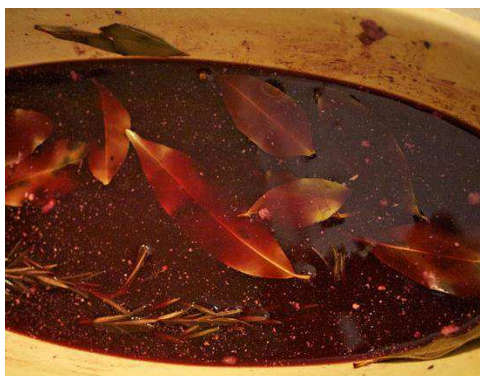
Nakládání masa



Doplňte si podle prezentace nakládání masa:

Maso prosypeme kořenovou zeleninou a cibulí.
Zalejeme vychladlým roztokem vody, octa, soli,
divokého koření a dáme do chladničky.

2. Vinná marináda:



Doplňte si podle prezentace složení vinné
marinády:

Bílé nebo červené víno, převařená voda,
šalotka, kořenová zelenina, divoké koření,
jalovec, hřebíček, tymián.

2.

Octová marináda



Doplňte si podle prezentace složení octové
marinády:

Vinný ocet, voda, kořenová zelenina, cibule,
divoké koření, jalovec, tymián. Vše svaříme a
necháme vychladnout.

Zdroje:

- https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marinade_de_boeuf.jpg
- https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marinade_pour_civet.jpg
- https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marinade_au_vin_rouge.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