



Kontrolní práce - Ryby

1. Popište biologickou hodnotu ryb.

2. Čerstvě zabitá ryba má: (Zakroužkujte správnou odpověď)

- a) Maso je na tlak měkké, břicho nadmuté
- b) Maso pře tlaku prstem je tuhé a pružné
- c) Maso pře tlaku prstem je tuhé, břicho nadmuté

3. Čerstvé ryby skladujeme při teplotě od: (Zakroužkujte správnou odpověď)

- a) 6 – 8°C
- b) 2 - 5°C
- c) 0 - 3°C

4. Popište kuchání ryb.

5. Popište min. 2 způsoby marinování ryb.

- 1.

- 2.

6. Vaření pod bodem varu se nazývá:

- a) blanšírování
- b) pošírování
- c) filírování

7. Co víte o dušení ryb?

8. Popište zapékání ryb.

9. Uveďte možnosti pečení ryb.

- a)

- b)

- c)

10. Popište smažení ryb.



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