



Řešení – pracovní list č. 1

1. Vyjmenujte možné přílohy z loupaných brambor.

Vařené brambory, Vypichované brambory, Brambory na holandský způsob, Bramborová kaše, Brambory Caréme, Provensálské brambory, Smažené bramborové hnízda

2. Čím můžeme plnit smažené bramborové hnízda?

- plníme např. zeleninou, zeleninovými saláty

3. Popište technologický postup bramborových knedlíků.

- ve slupce vařené brambory oloupeme, umeleme, přidáme hrubou mouku, krupici, vejce, sůl a vypracujeme těsto, tvarujeme válečky 25 x 5, o průměru 5 až 6 cm, vkládáme je do vařící, osolené vody a vaříme asi 20 minut

4. Popište technologický postup bramborových kroket.

- oloupané brambory uvaříme, scedíme a umeleme, přidáme máslo, žloutky, osolíme, dochutíme muškátovým oříškem, zahustíme strouhankou a zpracujeme těsto, tvarujeme válečky, obalujeme ve vajíčku a strouhance a smažíme ze všech stran dozlatova

5. Charakterizujte vakuované brambory.

- jsou chemicky ošetřeny, aby nedocházelo k černání, chemické ošetření ovlivňuje chuť brambor, je nutné je okamžitě po dodání opláchnout a zkonsumovat



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